



# MC

# Pâtisserie boulangère

en apprentissage

l'apprentissage : un métier, un diplôme

## Modalités d'accès

- CAP Boulanger.
- CAP Pâtissier.

## Formation

Enseignement général :  
Français - Gestion/Connaissance  
des entreprises - Sciences appliquées.

Enseignement Professionnel :  
Technologie - Travaux pratiques.

Formation professionnelle abordée :  
Fabrication des produits sucrés et salés

- les pâtes et crèmes,
- les pains spéciaux et sandwichs variés.

## Qualités requises - Attentes des entreprises

Le boulanger ou le pâtissier titulaire de la Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère est capable de fabriquer des produits de viennoiserie, des pains spéciaux, toutes sortes de pâtes et d'en réaliser la garniture en respectant les règles de l'art du métier et les conditions d'hygiène et de sécurité.

Doté d'un bon sens de l'organisation, méticuleux, il doit pouvoir faire preuve d'initiative et de créativité.

## Poursuites d'études - Débouchés

La mention complémentaire permet une insertion rapide dans un secteur créateur d'emplois. Les postes sont à pourvoir dans les entreprises artisanales, dans l'industrie agro-alimentaire et dans la grande distribution.



### Lieu de formation

Unité de Formation par Apprentissage

- **Lycée Professionnel Louis Guilloux**  
76 avenue des Buttes de Coesmes  
BP 7031 - 35703 RENNES  
Tél. 02 99 84 57 60  
ufa.rennes.guilloux@ac-rennes.fr

### CFAEN

53 rue A. Joly - 35000 Rennes  
T 02 99 54 65 50 - F 02 99 54 65 53  
cfaen@ac-rennes.fr  
www.cfa-academie-rennes.com

académie  
Rennes  
É  
Éducation  
nationale

CFAEN  
Centre  
de Formation  
des Apprentis

