

# Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée

## Le métier

Le **Boulangier** est un spécialiste de la fabrication et de la présentation : des pâtes de bases et pains courants (baguette, pain bio...), des pains spéciaux régionales, des pains décorés, et également de la viennoiserie (couques, viennoiseries régionales ...)

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il devra rendre à l'examen un dossier sur l'entreprise et présenter une spécialité régionale.

Il peut également aider à la vente et à la distribution en magasin en cas de besoin.



### Les qualités requises

- Avoir une habileté manuelle
- Etre en bonne condition physique
- Avoir une sensibilité culinaire
- Avoir le sens de l'initiative et être créatif
- Avoir une hygiène irréprochable

### Les conditions de travail

- Supporter la chaleur
- Position debout et charges lourdes
- Travailler sur des horaires très matinaux ainsi que les weekend et jours fériés

## La formation

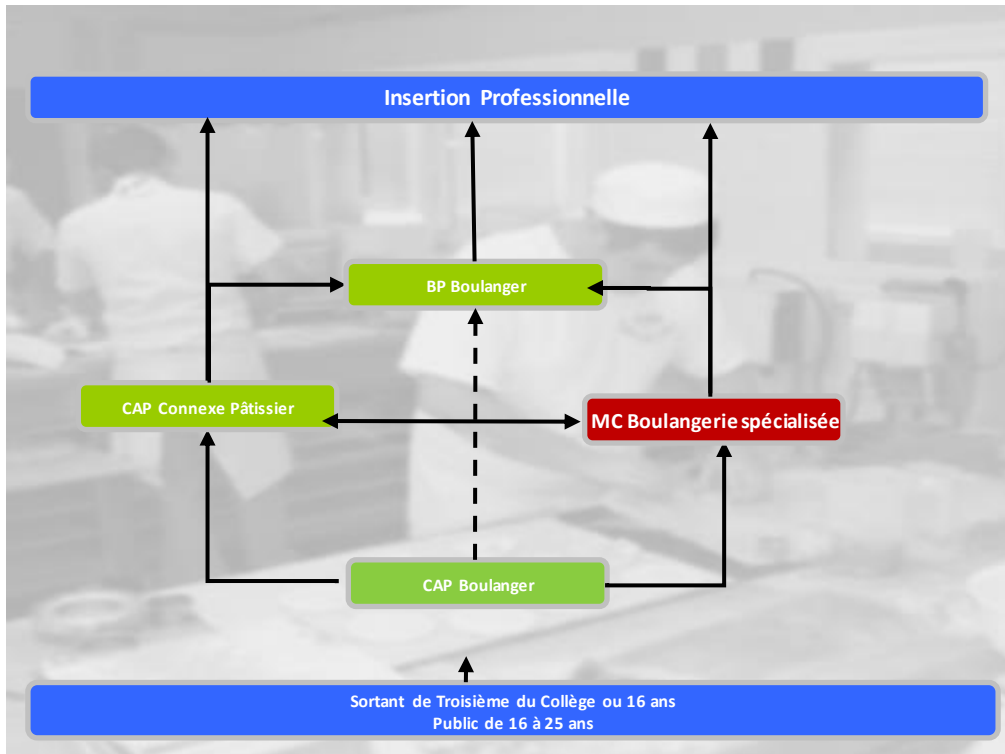
### Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathématiques Appliqués</li> <li>• Base en Gestion</li> <li>• Commercialisation</li> <li>• Informatique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratique professionnelle</li> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Connaissance de l'entreprise</li> <li>• Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</li> <li>• Prévention Santé Environnement</li> </ul>

### Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur un an (après avoir validé un CAP Boulanger)
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

## La filière boulangerie



## Les perspectives professionnelles

Titulaire du MC, vous pouvez exercer comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, notamment dans les commerces de proximité. Le secteur de la fabrication industrielle et de la grande distribution offrent également de nombreux emplois dans ce secteur.

Vous pouvez également poursuivre soit par :

- un CAP Connexe en Pâtisserie (en 1 an),
- un BP Boulangerie (en 2 ans) mais sera fortement demandé d'avoir une MC ou un CAP Connexe pour poursuivre sur un BP.

