



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-  
BOULANGERE**  
RNCP2444

Crée le 01/05/2021  
Version 1

**Certificateur**

Ministère de l'éducation nationale

***Financement de la formation par l'opérateur de compétence :***

- OPCO des entreprises de proximité

***Durée***

- Formation en 1 an avec 400 heures en centre de formation.

***Objectifs de la formation***

- Fabriquer pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries et produits de restaurant rapide (sandwichs, pizzas...)
- Connaître les produits travaillés
- Être capable d'évaluer la qualité des matières premières
- Déterminer les quantités nécessaires
- Choisir les techniques de fabrication adaptées
- Il doit savoir soigner le décor et la présentation
- Il est capable d'organiser son travail et de conduire les fabrications qui lui sont confiées
- Il assure l'entretien des locaux, du matériel et de son poste

***Prérequis nécessaires pour participer à la formation***

- Admission après un CAP du même domaine (un CAP Pâtissier ou CAP Boulanger) mais également après un CAP ou BAC PRO Cuisine.
- Être âgé de 15 ans minimum.

***Voie d'accès***

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant
- Après un parcours de formation continue
- En contrat d'apprentissage
- En contrat de professionnalisation

***Débouchés***

- Accès direct à l'emploi : Boulangerie-Pâtisserie, grande surface ou entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

***Poursuite d'études***

- 1<sup>ère</sup> Bac Pro Boulanger-Pâtissier ou BP Boulanger ou Pâtissier



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-  
BOULANGERE**  
RNCP2444

Crée le 01/05/2021  
Version 1

***Moyens pédagogiques et techniques***

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations, suivi de la formation par un tuteur qui fait la liaison entre l'entreprise et l'apprenti.
- Outils pédagogiques : ordinateur, écran tactile en salle de cours, laboratoires pédagogiques boulangerie et pâtisserie.

***Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation***

- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au CFA et en entreprise.
- Examen en CCF et ponctuel en fin de cycle.

***Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation***

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à début juin.

**Contenu de la formation**

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées à l'alimentation
- Gestion



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-  
BOULANGERE**  
RNCP2444

Crée le 01/05/2021  
Version 1

### Compétences

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES
<b>C1. ORGANISER</b>	C1.1. Approvisionner son poste de travail :
	- Identifier les matières premières.
	- Calculer les quantités.
	- Déconditionner les matières premières.
	- Quantifier, peser, mesurer, doser.
	- Choisir le matériel.
	- Prévoir le nettoyage
	C1.2 Organiser sa production Établir sa progression prenant en compte :
	- les fabrications des différentes pâtes et garnitures ;
	- les phases de travail (mise en forme...)
<b>C2. RÉALISER</b>	C2.2 Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère
	C2.3. Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers
	C2.4. Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits (secs, frais, séchés).
	C2.5 Travailler les fruits frais.
	C2.6. Mettre en forme.
	C2.7. Garnir et fourrer
	C2.8. Conduire les cuissons
	C2.9. Réaliser les produits salés.
	C2.10. Réaliser les finitions
	C2.11 Décorer
	C2.12 Conditionner et stocker*
	C 2.1 Nettoyer et désinfecter son poste de travail
	<b>C3. CONTRÔLER</b>
C3.2. Contrôler les matières premières, livrées, stockées et utilisées.	
C3.3 Contrôler les processus de ses fabrications.	
C3.4 Contrôler les produits finis.	
C3.5. Contrôler l'état des stocks.	
<b>C4. COMMUNIQUER</b>	C4.1. Communiquer
	C4.2. Argumenter.
	C4.3. Apprécier.
	C4.4. Communiquer



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-  
BOULANGERE**  
RNCP2444

Crée le 01/05/2021  
Version 1

### Règlement d'examen

Mention complémentaire Pâtisserie- Boulangère		Scolaires (Établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (Etablissements publics)			Autres candidats	
		Epreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée
E1 Organisation et production	U1	12	Ponctuelle Pratique	10 h	Ponctuelle Pratique	10 h
E2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	U2	5	CCF	-	Ponctuelle Ecrite	2h
E3 Evaluation de l'activité professionnelle	U3	3	CCF	-	Ponctuelle oral	30 min.



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-  
BOULANGERE**  
RNCP2444

Crée le 01/05/2021  
Version 1

Méthodes mobilisées :	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none"><li>• Face à face</li><li>• Présentiel</li><li>• Distanciel</li></ul>	Selon situations nous contacter	Alternance (suivant calendrier)
Financement de la formation	Contact-informations apprentissage	Contact référente handicap
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,</li><li>• Pas de frais d'inscription</li></ul>	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : philippe.bersweiler@ac-nancy-metz.fr Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
Taux divers		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Taux de réussite 2021 : 100 %</li><li>• Nombre d'alternants : 2</li><li>• Insertion professionnelle : 100 %</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Interruption de formation :</li><li>• Rupture de contrat : 1</li><li>• Taux de satisfaction : 100 %</li></ul>
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion.</p> <p><a href="https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil">https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</a></p>		
<p><b><u>Notre Valeur Ajoutée : l'accompagnement</u></b></p> <p><b><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></b></p>		