

Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère

Objectifs

Le titulaire de la mention complémentaire « pâtisserie boulangère » conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière première principale est la farine, tels que les tartes et tartelettes, les gâteaux secs et demi-secs, les petites et grosses pièces en pâte à choux, les « Génoise », « Cuillère » et « Savoie », les cakes sucrés et salés, les quatre quarts, les beignets et crêpes.

Il réalise des pains de tradition française, des pains de mie, des campagnes de tradition, des brioches, petites et grosses, des croissants et pains au chocolat, des petites et grosses pièces en feuilletage (vols au vent, chaussons, jalousies, dartois, palmiers, galettes, spécialités régionales).

Il sait également réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers : la crème pâtissière, la crème mousseline, la crème à flan, la crème fouettée, les béchamels, les crèmes cuites à base de fruit, les crèmes d'amandes, les frangipanes...



INSTITUT
des métiers
de l'Artisanat

Centre de Formation d'Apprentis



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Région Pays de la Loire
Mayenne



30, bd Volney
53000 Laval

Tél: 02.43.64.11.00

Fax: 02.43.64.11.09

www.ima-laval.fr

Coordinateur de la section

Christophe Guesne

c.guesne@cm-laval.fr



INSTITUT
des métiers
de l'Artisanat

Centre de Formation d'Apprentis

MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE BOULANGERE



MENTION COMPLÉMENTAIRE - PÂTISSERIE BOULANGÈRE

DURÉE DE FORMATION - 1 AN

- 420 h au CFA
(1 semaine sur 3)

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- De 16 à 25 ans en contrat d'apprentissage,
- Etre titulaire d'un CAP de la même spécialité,
- En contrat de professionnalisation quel que soit l'âge.

MATIÈRES ENSEIGNÉES

- Pratique professionnelle pâtisserie boulangère
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- EOM: Expression française et Ouverture sur le Monde



POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet Professionnel Boulanger
- BAC PRO Boulanger Pâtissier
- BTS
- D.U (Diplôme universitaire)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Pâtissier
- Boulanger spécialisé

SALAIRE

	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus
Mention	58% du smic	64% du smic	76% du smic

Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère

MC Pâtisserie Boulangère - 1 an

DIMA
Alimentaire - 1 an

CAP
Boulangère - 2 ans

