



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-
BOULANGERE**
RNCP2444

Créé le 21/10/2022
Version 3

Certificateur

Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports

Financement de la formation par l'opérateur de compétence

OPCO des entreprises de proximité

Durée

- Formation en alternance en 1 an avec 400 heures au Centre de Formation/CFA

Objectifs de la formation

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Concevoir et réaliser des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine,
- Suivre les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie-pâtisserie,
- Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication
- Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission après un CAP du même domaine (un CAP Pâtissier ou un CAP Boulanger) mais également après un CAP ou BAC PRO Cuisine,
- Possibilité d'intégrer directement la formation aux demandeurs d'emploi sans condition de diplôme préalable,
- Être âgé de 15 ans minimum.

Voie d'accès

- Après un parcours de formation sous statut d'élève, d'étudiant ou d'alternant,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,
- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.

Débouchés

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



FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE- BOULANGERE

RNCP2444

Crée le 21/10/2022
Version 3

Poursuite d'études

Une mention complémentaire ne permet pas à elle seule une poursuite d'études. Il s'agit d'un diplôme qui permet une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ.

Toutefois, pour les diplômés qui n'auraient pas le CAP Boulanger ou Pâtissier ni un baccalauréat, possibilité d'intégrer une 1^{ère} Bac Pro Boulanger-Pâtissier, un BP Boulanger ou Pâtissier.

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 : 4.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques et exercices pratiques, projets, mises en situations, suivi de la formation par un tuteur qui fait la liaison entre l'entreprise et l'apprenti(e).
- Outils pédagogiques : ordinateur, vidéos-projecteurs, écran tactiles en salle de cours et en laboratoires boulangerie-pâtisserie.
- Plateaux techniques : Laboratoire de boulangerie, laboratoire de pâtisserie avec différents matériels (un four à pain à sol, un four ventilé à viennoiserie, une armoire à levain, un pétrin mélangeur, des chambres de fermentation, des parisiens, un laminoir, mixeurs, hachoirs, tables de travail en inox...

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Relation entre le responsable d'apprentissage ou le tuteur et le maître d'apprentissage (entretiens, visites...),
- Evaluations de l'enseignement professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen en Contrôles en Cours de Formation (CCF) et en ponctuel en fin d'année.

Contenu de la formation

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Sciences Appliquées
- Gestion appliquée



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-
BOULANGERE**
RNCP2444

Crée le 21/10/2022
Version 3

Blocs de compétences et modalités d'évaluation

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs.

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>RNCP2444BC01</p> <p>Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 2444- Organisation et production</p>	<p>ORGANISER</p> <p>Approvisionner les postes de travail, choisir le matériel, planifier son travail.</p> <p>Organiser sa production.</p> <p>RÉALISER</p> <p>Nettoyer et désinfecter son poste et de travail.</p> <p>Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère.</p> <p>Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers.</p> <p>Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits.</p> <p>Travailler les fruits frais. Mettre en forme.</p> <p>Garnir et fourrer.</p> <p>Conduire les cuissons.</p> <p>Réaliser les produits salés et les finitions.</p> <p>Décorer.</p> <p>Conditionner et stocker.</p> <p>CONTRÔLER</p> <p>Contrôler la livraison.</p> <p>Contrôler les matières premières livrées, stockées et utilisées.</p> <p>Contrôler les processus de ses fabrications.</p> <p>Contrôler les produits finis.</p> <p>Contrôler l'état des stocks.</p> <p>COMMUNIQUER</p> <p>Communiquer sur l'état du stock et les anomalies.</p>	<p>Ponctuelle pratique</p>



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-
BOULANGERE**
RNCP2444

Crée le 21/10/2022
Version 3

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
	<p>Arguer sur les caractéristiques technologiques et commerciales des produits.</p> <p>Appréier la pertinence des remarques du personnel de vente.</p> <p>Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise</p>	
<p>RNCP2444BC02</p> <p>Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 2444- Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production</p>	<p>Communiquer sur les matières premières, produits et techniques de fabrication</p> <p>Communiquer sur les équipements et matériels utilisés et sur les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP2444BC03</p> <p>Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 2444- Évaluation de l'activité professionnelle</p>	<p>Élaboration d'un dossier au moyen de l'outil informatique dans lequel l'activité professionnelle est décrite (2 pages maximum) et deux situations professionnelles observées ou vécues.</p>	<p>CCF</p>

Référentiel

https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Mention_Complementaire_Patisserie_Boulangere.pdf



**FORMATION MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE-
BOULANGÈRE**
RNCP2444

Crée le 21/10/2022
Version 3

Règlement d'examen

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités*) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 Organisation et production	U 1	12	ponctuelle pratique	10 heures	ponctuelle pratique	10 heures
E2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	U 2	5	CCF	-	ponctuelle écrite	2 heures
E3 Évaluation de l'activité professionnelle	U 3	3	CCF	-	ponctuelle orale	30 min.

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, BP et BTS (BOEN du 8/6/95).



**FORMATION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE-
BOULANGERE**
RNCP2444

Crée le 21/10/2022
Version 3

Méthodes mobilisées	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none">Face à facePrésentiel	Diplôme de niveau 3 Pour ceux qui ne sont pas détenteurs d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtissier ni d'un baccalauréat passerelle possible directement en 1 ^{ère} Bac Pro Boulanger-Pâtissier.	Alternance (suivant calendrier)
Financement de la formation	Responsable Apprentissage / Référent Mobilité	Référente Handicap
<ul style="list-style-type: none">Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnellePas de frais d'inscription	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : andott2@scolalor.net Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
Autres informations et taux divers		
<ul style="list-style-type: none">Taux de réussite 2022 : 100 % (effectif : 1)Nombre d'alternants année 2022/23 : 0Taux Insertion professionnelle : 100 %Taux poursuite d'études : 0 %		<ul style="list-style-type: none">Interruption de formation année 2021/22 : 1Rupture de contrat année 2021/22 : 1Taux de satisfaction : 100 %
<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. Seules les années scolaires 2018-2019 et 2019-2020 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire.</p> <p style="text-align: center;"><u>InserJeunes (education.gouv.fr)</u></p>		
<p style="text-align: center;">Autres informations disponibles sur le site de France Compétences</p> <p style="text-align: center;"><u>RNCP2444 - MC5 - Patisserie boulangère - France Compétences (francecompetences.fr)</u></p>		
<p style="text-align: center;"><u>Notre Valeur Ajoutée : l'Accompagnement</u></p> <p style="text-align: center;"><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></p>		