



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Boulangerie spécialisée (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Évaluer le coût des matières premières et adapter son travail aux temps impartis.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers de boulangerie.
- Technologie professionnelle.
- Communication professionnelle.
- Sciences appliquées.
- Arts appliqués.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Boulanger.
- Bac pro option boulangerie/pâtisserie.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Mention complémentaire (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final et contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 7 000 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

Le boulanger spécialisé conçoit et fabrique pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures. Il travaille debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale.

Mais il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- BP Boulanger.
- BM (accès avec 3 ans d'expérience + niveau 4).

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

80 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 10 %.
- Insertion professionnelle : 90%..



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Nos formations
en Vidéos



CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation