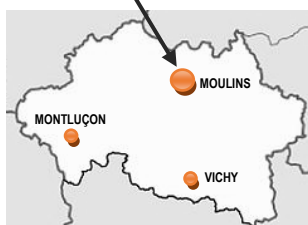


LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le titulaire de cette MC sera capable de réaliser et de présenter des fabrications traditionnelles et spécialisées : pains de consommation courante, pains spéciaux, viennoiseries.



CONTENU DE LA FORMATION



DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique

À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans et être titulaire d'un CAP Boulanger.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 1 an en alternance avec 240 heures au CFA.

Âge de l'apprenti(e)	Salaire
De 18 à 20 ans	64% du SMIC
21 ans et plus	76% du SMIC

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- B.P. Boulangerie
- Brevet de Maîtrise en Boulangerie
- CAP Pâtissier en 1 an (proposé à IFI 03)

RDV sur
www.ifi03.com