



## Le pâtissier

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émousser les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

## Objectifs de la formation

La formation Brevet Professionnel Boucher permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser tous les aspects techniques (de l'approvisionnement jusqu'à la commercialisation en passant par le respect des normes de qualité),
- Prendre en considération la situation économique pour adapter ses produits,
- Participer à la gestion de l'entreprise,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Gérer une équipe.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Expression et connaissance du monde
- Mathématiques
- Gestion
- Législation

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Dossier professionnel

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Rennes - Bruz | Vannes



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boucher ou d'un Bac Pro Boucher Charcutier



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Brevet Professionnel Boucher, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 800h parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**82,6 %** Taux de réussite aux examens\*\*

**71 %** Taux de satisfaction\*\*

**90,9 %** Taux d'insertion\*\*\* dont 25% en poursuite d'étude\*\*

**9,4 %** Taux de rupture\*\*

### QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Bonne dextérité  
Aisance relationnelle  
Respect des règles d'hygiène

### ENTREPRISES CONSEILLÉES

Boucherie artisanale  
Rayon boucherie en GMS  
Atelier de transformation  
Nous consulter



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



### MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources



### POURSUITES D'ÉTUDES

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active. D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



### PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros
- Chef d'entreprise

### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



### NOUS CONTACTER

#### CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

#### CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

#### CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

#### CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

#### CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

#### CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

#### CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

