



La Mention complémentaire (MC) Pâtisserie Boulangère

La MC pâtisserie boulangère forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas...). Le diplômé connaît les produits et il est capable d'évaluer la qualité des matières premières. Il sait déterminer les quantités nécessaires, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et la présentation.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 3

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP37315

[RNCP37315 - MC5 - Pâtisserie boulangère - France Compétences \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr/fiche/37315)

Prérequis

Être titulaire CAP en Boulangerie ou Pâtisserie, ou d'un BEP Alimentation (option Boulangerie/Pâtisserie)

Objectif général

Obtenir la Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Approvisionner les matières premières
- Organiser et conduire les fabrications en pâtisserie boulangère
- Respecter les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- Contrôler la qualité des produits
- Communiquer avec le personnel de vente sur les caractéristiques des produits
- Participer à la vie de l'entreprise

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/D076.html>

Durée de la formation

400 h d'enseignement en 1 an

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- E1 : Organisation et production
 - Pratique professionnelle
- E2 : Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production
 - Technologie, sciences appliquées, CEEJ, arts appliqués
- E3 : Evaluation de l'activité professionnelle
 - Dossier professionnel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et examen

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

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).

Débouchés professionnels

Il exerce son activité dans les pâtisseries, les boulangeries, les boulangeries-pâtisseries ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication des produits de pâtisserie-boulangère.

Code ROME :

- D1104 – Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie
- D1102 – Boulangerie- viennoiserie

Poursuites d'étude

BAC Professionnel Boulanger-Pâtissier (RNCP 7068)

BP Boulanger (RNCP 37491)

BP Pâtissier (RNCP 35316)