



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - PÔLE APPRENTISSAGE

UFA GEORGES BAPTISTE – CANTELEU

02 32 12 55 00

IFPRA - Pôle Apprentissage
2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan
Tel : 02 32 08 96 61
ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr
<https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - POLE APPRENTISSAGE
Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A

PÔLE APPRENTISSAGE

Lycée GEORGE BAPTISTE – CANTELEU



MC

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

PRÉREQUIS, CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS

→ L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

→ La formation est accessible à un public en situation de handicap sans limite d'âge.

→ Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation).

→ Afin de vérifier l'accessibilité au diplôme, vous pouvez contacter le pôle apprentissage par mail :

ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr

ou scanner le QR code



DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour une année. 420 heures, soit 12 semaines réparties, sont programmées au sein de l'établissement de formation.

POURSUITE D'ÉTUDES

Les diplômés d'une MC sont déjà titulaires d'un autre diplôme professionnel (BP, CAP...). Néanmoins, il est toujours possible de continuer ses études en bac professionnel (après un CAP), ou bien en BTS (après un bac).

MÉTIER ET OBJECTIFS VISÉS

- **Boulangier**
- **Boulangier en pains spéciaux**
- **Commerçant en alimentation**
- **Grossiste**

Le boulanger spécialisé conçoit et fabrique pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures. Il évalue le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis. Il travaille debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique.

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.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN : 100 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE : 80 %

TAUX DE SATISFACTION APPRENTI : 86 %

COÛT ET VALIDATION

Apprenti : prise en charge de la formation. Employeur : le coût est pris en charge par l'OPCO en fonction du niveau de prise en charge établi par France Compétences.

MC Boulangerie Spécialisée, diplôme de l'Éducation Nationale en apprentissage. Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.