

*“Devenez spécialiste  
du pain”...*

*Les professions du pain sont des  
professions d'avenir. Elles  
garantissent des emplois sûrs et  
offrent des possibilités intéressantes  
de perfectionnement et de carrière.*

*Leurs compétences sont ainsi  
recherchées dans le monde entier  
dans les petites et moyennes  
entreprises, la gastronomie, les  
hôtels et, pour les plus ambitieux  
dans le tourisme de luxe.*



#### QUELLE FORMATION ?

Ouverte aux jeunes de 16 à 26 ans titulaires d'un C.A.P. Boulanger, elle est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier. Cette formation qualifiante en Alternance répond aux besoins de recrutement des professionnels de l'Alimentation. Elle est mise en oeuvre dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage en 1 an et elle est sanctionnée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 5.

#### LE TRAVAIL DU BOULANGER “Pains Spéciaux”

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits de panification courante (flûtes, baguettes,...), des « Pains Spéciaux et de régimes » (Complet, seigle, campagne, régionaux, aromatiques...), des viennoiseries (croissants, pains chocolat,...) ou des produits de restauration rapide (sandwichs, quiches, pizzas,...). Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

#### QUEL CONTENU ?

Le contenu de cette formation est essentiellement dédié à la partie professionnelle : pratique professionnelle, technologie des produits, des méthodes de travail et des équipements du fournil, sciences appliquées (*biochimie, étude nutritionnelle, comportement alimentaire, hygiène et prévention*), et les bases de la gestion d'entreprise. La création d'un dossier en technologie sur l'entreprise et l'apprentissage des règles de gestion et de développement commercial de l'activité complètent la formation.

#### QUELS DÉBOUCHÉS ?

Les débouchés s'articulent autour de différentes structures : les entreprises artisanales pour la majorité des diplômés, la moyenne et grande distribution (secteur très porteur !), l'agro-alimentaire (de grands groupes spécialisés dans la fabrication de viennoiseries et biscuits industriels), la restauration haut de gamme (secteur nouveau à la recherche de l'excellence), et le travail à l'étranger, dans le monde entier.



CIRA de layon - 3, rue Jean-Ber tin Auxerre  
Service recrutement 03 86 42 04 58  
communication@cifayonne.com  
www.cifayonne.com

#### QUEL PROFIL ?

- L'habilité manuelle, la rapidité, la créativité et le sens de l'organisation sont les qualités indispensables à l'exercice de cette spécialisation, qui demande par ailleurs une bonne santé physique, une hygiène irréprochable et un solide sens commercial.