RÉGION ACADÉMIQUE LA RÉUNION
Liberté Égalité Fraternité

La Formation Professionnelle FTLV Tout au Long de la Vie

Niveau 5

Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée

Durée : 1 an en alternance

Lycée Hôtelier La Renaissance, Plateau Caillou

De août 2023 à juin 2024

LYCÉE HÔTELIER LA RENAISSANCE La Réunion

Les résultats du réseau

OBJECTIFS

- Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.
- Conduire les fabrications en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.
- Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.
- Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

ORGANISER

- Approvisionner les postes de travail.
- Organiser sa production.
- Surveiller l'état du stock.

CONTRÔLER

- Contrôler la qualité des matières premières.
- Contrôler les phases de sa production.
- Contrôler les produits finis

RÉALISER

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :

- Les produits de panification.
- Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson.
- Les garnitures et crèmes.
- Les décors boulangers.
- Assurer les cuissons.
- Appliquer le processus d'un plan de nettoyage.
- Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels.

COMMUNIQUER

- Transmettre les besoins sur l'état du stock
- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits.
- Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.
- Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

DÉBOUCHÉS

- Boulanger
- Boulanger en pains spéciaux...

PRÉREQUIS

Etre titulaire du certificat d'aptitude professionnelle boulanger ou du brevet d'études professionnelles alimentation, dominante boulanger

CFA Académique RUN

0262 29 46 49
0692 10 39 25

cfaacademique@ac-reunion.fr

FTLV Réunion

www.ftlvreunion.fr