

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Cette mention complémentaire est ouverte au CFA les 13 vents et accueille les apprentis en provenance des trois départements de la Région Limousin (formation agréée par le Conseil Régional du Limousin en 2005)

Pour quel public ?

La mention complémentaire s'adresse aux apprentis titulaires d'un CAP de Boulangerie ou d'un BEP alimentation option boulanger. Cette formation peut être poursuivie par un brevet professionnel (en deux ans) ou un brevet de maîtrise de boulanger en un ou deux ans.

Pour quelle durée ?

La durée de la formation est de 13 semaines pouvant inclure deux semaines consécutives de stage à l'étranger dans un des pays européen. Cette formation permet entre autre de certifier des compétences dans le cadre du programme européen Europass.

Les périodes de formation en centre sont choisies afin de tenir compte des impératifs de production de l'entreprise.

Avec quel contenu ?

La formation comprend une préparation à certains des modules du Brevet de maîtrise.

- Perfectionnement professionnel (dont pains spéciaux européens)
- Environnement de l'entreprise
- Commercialisation
- Gestion
- Gestion des ressources humaines
- Anglais

Comment trouver un apprenti ?

En déposant une offre d'emploi auprès du CFA les 13 vents.



Infos +

Le CFA Les 13 Vents accueille les apprentis en internat.

Contacts :

- Didier Martinerie, Professeur de boulangerie
- Frédéric Aubreton, Directeur



CFA les 13 Vents
51, Bd de la Lunade
19000 Tulle
05 55 20 75 20

www.cfa13vents.com