ROYAL MANSOUR
L'ACADÉMIE

FICHE FORMATION

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et envoyer un dossier de candidature complet avant la date limite.
- Participer à un test psychotechnique
- Participer à un entretien de motivation en français suite aux résultats du test psychotechnique et à l'étude du dossier de candidature
- Passer un test d'anglais
- Passer un test de français
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription

PRÉREQUIS

Avoir 18 ans ou plus
Niveau Bac ou plus
ou Certificat de Qualification en Restauration

RYTHME DE LA FORMATION

Mode en alternance

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

DIPLÔMES

•Diplôme de Technicien de l'Académie du Royal Mansour
•Certificat de FERRANDI Paris, France

CONTACT

candidatures@royalmansouracademie.com

TECHNICIEN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement Professionnel:

- Matières premières et aliments
- Outillage et équipements
- Pains classiques, traditionnels et spéciaux
- Petits fours secs et petits fours frais
- Entremets traditionnels et modernes
- Crèmes et garnitures
- Conception des pâtisseries à la pièce
- Boulangerie décor
- Hygiène, santé et sécurité
- Gestion et organisation d'une boulangerie-pâtisserie
- Étiquette et protocole

Enseignement Général:

- Communication en français et en anglais
- Histoire-géographie
- Éducation physique et sportive

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens de fin de module
- Examens de passage
- Examens de fin de formation
- Rapports de stage

OBJECTIFS

À l'issue de votre formation, vous serez capable de:

- Maitriser les techniques de fabrication en boulangerie pâtisserie en respectant les règles d'hygiène et sécurité
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser la production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif et ne constituent pas un engagement contractuel de l'Académie du Royal Mansour