FICHE DIPLÔME | ALIMENTATION

Ref : FI_AL_10_16B
N° de fiche RNCP 18704

CAP BOULANGER

Grâce à son CAP Boulanger, le(la) titulaire maîtrise les techniques liées à la réalisation des produits de boulangerie et viennoiseries.

Formation certifiante | Niveau 3 | Eligible au CPF

Format de formation
Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Durée
Cursus de 6 mois à 3 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.

PRÉ-REQUIS :

- Pas de pré recquis

OBJECTIFS :

- Réaliser des pains courants, de tradition française, et autres,
- Réaliser des viennoiseries levées, feuilletés et des produits de base en restauration boulangère,
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement,
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

POUR QUELS MÉTIERS ?

- Artisan boulanger,
- Ouvrier boulanger,
- Chef d'entreprise, gérant entreprise.

EFFECTIFS
14 personnes par groupe de métier.

PUBLIC
Tout public éligible à l'apprentissage ou en reconversion.

TARIFS

Public apprenti :
Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :
Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).
CGV consultables sur notre site web.

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'alternance : Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics : Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).

Chambre de Métiers et de l'Artisanat NOUVELLE-AQUITAINE

ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.

LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine 16 - Campus des Métiers de Barbezieux

PROGRAMME

Au Centre de formation

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise,
- Acquisition de savoirs transversaux dans les domaines de l'organisation et de l'animation d'une équipe, de la gestion des coûts et de la commercialisation des fabrications.

En entreprise

- Réceptionner et stocker les matières premières,
- Préparer, conditionner les produits finis,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité,
- Composer les vitrines avec le personnel de vente.

Retrouvez l'ensemble de nos formations en ligne

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Accès à la mobilité européenne via le programme ERASMUS+,
- Laboratoires d'application dotés de matériel professionnel adapté à l'évolution des métiers,
- Partenariats locaux pour l'approvisionnement en matières premières,
- Accès à des concours professionnels.

ENCADREMENT

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

SUIVI

Des bilans sur les apprentissages ainsi que sur le parcours en centre et en entreprise tout au long de la formation.
Des visites en entreprises.
Un livret de suivi faisant le lien entre l'entreprise et le centre de formation.

ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen en fin de formation selon les statuts et les sites

APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION	FORMATION
CAP PÂTISSIER EN 1 AN	MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE EN 1 AN

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours

Voir la fiche filière

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine - 16
39 avenue de Vignola - 16300 Barbezieux-Saint-Hilaire
05 45 78 35 48
www.cfa-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT

V1-Octobre 2022 / ©Shutterstock.com