

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMA FORMATION BORDEAUX -
CMA NA 33
Isabelle RINGUET
05.57.59.25.35
isabelle.ringuet@cm-bordeaux.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier
Entretien**Niveau d'entrée requis :**Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)**Conditions d'accès :**

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :Etre titulaire d'un diplôme reconnu équivalent
par l'Education Nationale pour bénéficier de la
formation en 1 an**Contrat de
professionnalisation
possible ?**

Oui

Objectif de la formation**Préparer au CAP et former des boulangers capables de réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité. Qui doivent également être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise.****Contenu et modalités d'organisation****Enseignement pratique professionnel Technologie – Sciences appliquées Connaissance de l'environnement économique et juridique
Prévention, Santé, Environnement**Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé****Validation(s) Visée(s)****CAP boulanger - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)****MON
COMPTE
FORMATION** Éligible au CPF**Et après ?**

Suite de parcours

Mention complémentaire - Brevet professionnel - Brevet de maîtrise**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00195592	du 01/09/2020 au 30/06/2021	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00232726	du 01/09/2021 au 30/06/2022	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro