

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Claude BULHE
06.72.93.58.43
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(vé) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Niveau équivalent à la fin du premier cycle (3ème collège) Maîtrise de la langue française (orale, lecture, écriture) et calcul Fournitures : tenue de boulanger blanche (pantalon, veste, tablier, chaussures de sécurité, coiffure), mallette d'ustensiles professionnels, cadenas, porte-documents

Prérequis pédagogiques :

Maîtrise de la langue française et savoirs de base.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Réaliser des produits de boulangerie et des produits de base en restauration boulangère. Présenter, décrire et vendre les produits réalisés. Gérer les stocks de produits. Travailler comme ouvrier de production en boulangerie artisanale, en grandes et moyennes surfaces, en industries agroalimentaires ou en entreprises de la filière « Blé-Farine-pain ». A terme avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Contenu et modalités d'organisation

** Enseignement professionnel - Monde de la Boulangerie Histoire et évolution de la boulangerie, fonctionnement d'une boulangerie - Technologie professionnelle - Etudier les matières premières, leur stockage et leur utilisation en boulangerie - Apprendre les techniques de fabrication des pâtes, des viennoiseries, des préparations salées ainsi que leur cuisson et leur décoration - Sciences appliquées Différencier les constituants des aliments et leur qualité nutritionnelle ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial Initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi qu'aux relations professionnelles. ** Activités en entreprise - Réception et stockage des marchandises - Planification, production, conditionnement, conservation, valorisation pour la vente des productions - Démarche qualité/hygiène ** Enseignement généraux (selon besoins) Français et Histoire-géographie, Mathématiques et Sciences.

Durées de la formation *490h en cours du jour *650h en entreprise

Commentaires sur la durée hebdomadaire En fonction de l'expérience et des diplômes acquis.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Commentaires sur la parcours personnalisable Possibilité de stage en entreprise les week ends et jours fériés.
35h/semaine

Validation(s) Visée(s)

CAP boulanger - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00195931	du 02/10/2020 au 28/05/2021	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00228626	du 04/10/2021 au 01/06/2022	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00265554	du 06/10/2022 au 01/06/2023	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro

00338271

du 10/10/2023 au
30/05/2024

(64)

LYCEE
PROFESSIONNEL
HAUTE-VUE PAU-
MORLAAS

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00448255

du 06/06/2024 au
03/06/2025

(64)

GRETA CFA
AQUITAINE

Non
éligible

Contrat
pro

00448254

du 06/06/2024 au
03/06/2025

(64)

GRETA CFA
AQUITAINE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00448256

du 06/06/2024 au
03/06/2025

(64)

GRETA CFA
AQUITAINE

Non
éligible

Contrat
app