

## 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(ve) 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.

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 durée hebdomadaire

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)



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	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE			
00228626	du 04/10/2021 au 01/06/2022	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE			
00265554	du 06/10/2022 au 01/06/2023	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE			

00338271

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

Morlaàs (64)

LYCEE  
PROFESSIONNEL  
HAUTE-VUE PAU-  
MORLAAS

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00448255

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

Morlaàs (64)

GRETA CFA  
AQUITAINE

Non  
éligible

Contrat  
pro

00448254

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

Morlaàs (64)

GRETA CFA  
AQUITAINE

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00448256

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

Morlaàs (64)

GRETA CFA  
AQUITAINE

Non  
éligible

Contrat  
app