

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMA NA
(cad) CENTRE D'AIDE À LA
DÉCISION
05.49.62.24.90
86-cfa-cad@cma-nouvelleaquitaine.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
Tests
Entretien**Niveau d'entrée requis :**Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4
européen)**Conditions d'accès :**Candidats titulaires d'un BP Boulangier ou d'un
Bac Pro Boulangerie pâtisserie**Prérequis pédagogiques :**

Non renseigné

**Contrat de
professionnalisation
possible ?**

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire de la certification est un boulanger hautement qualifié à même de : * identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande * proposer une offre de prestation de produits de boulangerie différenciée en lien avec le développement durable * préparer et organiser la production en la rationalisant * fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique * fabriquer tous types de pains (pain courant, pain de tradition française, pains spéciaux, pains régionaux, pains européens * fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes (en pâte levée, en pâte levée feuilletée) * fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux

Contenu et modalités d'organisation

Programme en Centre de formation : Pratique professionnelle et technologie, Sciences appliquées à l'alimentation, Fonction entrepreneuriale et commerciale, Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale, Fonction gestion des ressources humaines, Fonction formation et accompagnement, Anglais. Programme en entreprise : Organiser les achats et les stocks, Fabriquer tous types de produits de boulangerie et de viennoiseries classiques et innovantes, Fabriquer des produits salés ou sucrés (sandwichs et tartines innovants), Etablir des devis, Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte****Validation(s) Visée(s)****Boulangier (BM) - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)****MON
COMPTE
FORMATION** Éligible au CPF**Et après ?**

Suite de parcours

Insertion Professionnelle

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00142368	du 01/07/2019 au 30/06/2023	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
00227849	du 30/08/2021 au 07/07/2023	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
00256725	du 29/08/2022 au 05/07/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
00339979	du 28/08/2023 au 04/07/2025	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		Non éligible	

00412851

du 26/08/2024 au
03/07/2026

Saint-Benoît
(86)

CMA FORMATION
SAINT BENOIT

Non
éligible



00535022

du 01/09/2025 au
30/06/2027

Saint-
Germain-de-
Lusignan (17)

CMA FORMATION
SAINT GERMAIN DE
LUSIGNAN

Non
éligible

