

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION ANGOULEME -
CMA NA 16
Nathalie GUIGNARD
05.45.78.35.48
n.guignard@cma-charente.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucune

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Grâce à son CAP Boulanger, le titulaire maîtrise les techniques liées à la réalisation des produits de boulangerie et viennoiseries. Baguettes tradition, ficelles, boules au levain.... Le boulanger donne couramment le choix entre différents pains. Forme, poids, farine et ingrédients permettent de proposer une grande diversité dans les magasins, à laquelle s'ajoutent également les viennoiseries. Pour le pain, tout commence par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Une fois pétrie, la pâte placée dans une chambre de fermentation. Vient ensuite l'étape du façonnage et la...

Contenu et modalités d'organisation

LE PROGRAMME Être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées, feuilletés et produits de base en restauration boulangère; - Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement - Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise. LE CONTENU Au Centre de formation • Acquérir des connaissances technologiques et de la pratique professionnelle • Développer des savoirs techniques • S'appropriier les sciences appliquées à l'alimentation • Apprendre les règles d'hygiène et sécurité • Suivre l'enseignement général en fonction de sa formation initiale (Français-Histoire-géographie Mathématiques Sciences physiques Education physique et sportive Anglais) Connaissance de l'entreprise, environnement juridique, économique et social Prévention santé et environnement 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

Commentaires sur la durée hebdomadaire **En fonction de la formation initiale**
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**
Commentaires sur la parcours personnalisable **En fonction du planning**

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

CAP Pâtisserie Objectif principal : maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries MC Boulangerie spécialisée en 1 an Objectif principal : réaliser des pains spéciaux et viennoiseries de différentes manières BP Boulanger Objectif principal : maîtriser la fabrication des produits de boulangerie

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00153649	du 01/07/2019 au 30/06/2021	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION ANGOULEME - CMA NA 16		Non éligible	 
00228968	du 13/09/2021 au 30/06/2022	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION ANGOULEME - CMA NA 16		Non éligible	 