

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

LES COMPAGNONS DU DEVOIR
NOUVELLE-AQUITAINE
HETIER Anne
05.56.48.67.72
a.hetier@compagnons-du-devoir.com

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 :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Avoir validé le CAP du métier

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de : - Elaborer des produits « Traiteur », pains aromatiques, viennoiseries... - Maîtriser les différents process de panification et de production boulangère - Planifier le travail et l'organiser / Animer une équipe - Mesurer l'échelle des risques sanitaires - Calculer les rendements de production, le coût de revient et déterminer le prix de vente - Gérer l'approvisionnement et participer à la commercialisation et la valorisation des produits

Contenu et modalités d'organisation

PREMIERE ANNEE - Réaliser des produits de Tradition Française - niveau 1 - Réaliser des produits de Tradition Française - niveau 2 - Produire des viennoiseries et couques - niveau 1 - SST - Produire des viennoiseries et couques - niveau 2 - Utiliser le pétrissage améliorer afin d'élaborer divers produits - niveau 1 - Utiliser le pétrissage améliorer afin d'élaborer divers produits - niveau 2 - Réaliser des produits "Traiteur" - Réaliser des produits "Traiteur" et des pains aromatiques - Travailler en pré-fermentation afin de produire diverses réalisations - Mettre en oeuvre des produits à base de levain - Elaborer des pains décorés - Consolidation individualisée DEUXIEME ANNEE - Réaliser divers pains de fabrication française - Elaborer diverses viennoiseries - Produire des spécialités régionales - Mettre en oeuvre des décors originaux - Réaliser des pains nutritionnels et ditétiques - Elaborer des sandwiches et des produits "Traiteur" - Coordonner l'organisation d'une production "Conduire et fabriquer des produits selon différentes méthodes" - Animer une équipe / Conduire en autonomie des produits à base de levain - Evaluation BP blanc n°1 - S'autoévaluer / Déterminer un schéma de révision individuel - Evaluation BP blanc n°2 - Consolider ses acquis de formation

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Selon niveau

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Modularisé

Validation(s) Visée(s)

BP boulanger - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00139994	du 09/09/2019 au 11/06/2021	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE-AQUITAINE		Non éligible	 
00195970	du 21/09/2020 au 03/06/2022	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE-AQUITAINE		Non éligible	 
00269354	du 05/09/2022 au 28/06/2024	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE-AQUITAINE		Non éligible	 

00341273

du 01/09/2023 au
30/06/2025

Bordeaux (33)

LES COMPAGNONS
DU DEVOIR
NOUVELLE-
AQUITAINE

Non
éligible



00429516

du 02/09/2024 au
30/06/2026

Bordeaux (33)

LES COMPAGNONS
DU DEVOIR
NOUVELLE-
AQUITAINE

Non
éligible

