

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché : 20181024S00010

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
ERNST Isabella
05.55.20.75.24
iernst@cfa13vents.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Information collective
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Les demandeurs d'emploi devront avoir été
prescrits par un prescripteur habilité et leur
entrée en formation devra avoir été validée
par l'organisme de formation

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire et écrire Ne pas avoir de problèmes
physiques sur la station debout Pas d'allergies
aux matières premières

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Acquérir les compétences nécessaires à la validation du CAP

Contenu et modalités d'organisation

UG 1.. - Français et Histoire Géographie - 96 h UG2 - Mathématiques et Sciences Physiques - 96 h UG3 - Langue Vivante OLIGATOIRE - 24 h
UP 1 - Technologie Professionnelle Technologie - 120 h L'histoire de la Boulangerie, la filière blé Les appellations en boulangerie Les matières
premières Les matières complémentaires Les techniques et matériel La fabrication des pains La fabrication des viennoiseries Gestion
Appliquée - 60 h Le contexte professionnel L'insertion dans l'entreprise Le salaire dans l'entreprise L'organisation de l'activité L'entreprise
créatrice de richesse Sciences Appliquées - 48h Les constituants des aliments La nutrition La microbiologie appliquée Les mesures
préventives La démarche qualité - 228 h UP2 - Fabriquer, Préparer pains courants Pains de tradition Viennoiserie - 224 h HACCP - Hygiène
Alimentaire Guide des bonnes pratiques - 16 h SST - Sauveteur Secouriste du Travail Alerter, sécuriser, effectuer les gestes d'e1er secours -
12 h TRE - Techniques d'erecherche d'emploi et sensibilisation à la création d'entreprises - 24 h SUIVI - SUIVI ET ACCOMPAGNEMENT - 20 h

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

CAP boulanger - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 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
00142866	du 17/09/2018 au 14/05/2019	TULLE (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00144133	du 02/09/2019 au 14/05/2020	TULLE (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	