

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION BOULAZAC
THIERRY Catherine
05.53.02.44.79
catherine.thierry@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution. À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers

Contenu et modalités d'organisation

L'enseignement technologique et professionnel concerne : la technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.) les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène la connaissance de l'entreprise le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement Des ateliers d'expression artistique et d'éducation physique et sportive sont proposés en enseignements facultatifs. Le stage en entreprise se déroule sur une période de 16 semaines (8 semaines en 1^{re} année, 8 semaines en 2^e année).

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Il existe plusieurs poursuites d'études dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie pour le titulaire du CAP.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00168618	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Boulazac (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00226607	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Boulazac (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00278897	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Boulazac Isle Manoire (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00347117	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Boulazac Isle Manoire (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		Non éligible	Contrat app

00347204

du 25/09/2023 au
30/06/2025

Boulazac Isle
Manoire (24)

CMA FORMATION
BOULAZAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00423765

du 02/09/2024 au
03/07/2026

Boulazac Isle
Manoire (24)

CMA FORMATION
BOULAZAC

Non
éligible

Contrat
app

00423767

du 02/09/2024 au
03/07/2026

Boulazac Isle
Manoire (24)

CMA FORMATION
BOULAZAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC