CAP boulanger

Financement

Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION BOULAZAC **THIERRY Catherine** 05.53.02.44.79

05.53.02.44.79 catherine.thierry@cmanouvelleaguitaine.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 boulaber 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, sandwichs, 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'hygiènela connaissance de l'entreprisele pétrissage, pesage, façonnage, enfournementDes 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 1re année, 8 semaines en 2e année).

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type

Oui Type de parcours

Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

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



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	Contract FPC
00278897	du 01/09/2022 au	Boulazac Isle	CMA FORMATION		MON COMPTE	Contrat FPC
	30/06/2024 du 01/09/2023 au	Manoire (24) Boulazac Isle	BOULAZAC CMA FORMATION		FORMATION C	Control
00347117	30/06/2025	Manoire (24)	BOULAZAC		éligible	Contrat

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
00423767	du 02/09/2024 au 03/07/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	CMA FORMATION BOULAZAC	MON COMPTE FORMATION	FPC