

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Accueil
05.55.20.75.20

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
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 15 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

base socle commun

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en : - Entreprises artisanales (sédentaire ou non) - Grandes et moyennes surfaces (GMS) - Industries agroalimentaires - Entreprises de la filière « Blé – farine – pain » Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Contenu et modalités d'organisation

RNCP18704BC01 Bloc de compétence n°1 fiche RNCP 18704-Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée Organiser le rangement des produits réceptionnés Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison Préparer, fabriquer Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire Respecter les directives de la démarche environnementale Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente Utiliser un langage approprié à la situation RNCP18704BC02 Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP 18704- Production Organiser son travail Effectuer les calculs nécessaires à la production Réaliser Contrôler Communiquer-Commercialiser RNCP18704BC03 Bloc de compétence n°3 fiche RNCP 18704-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique Français - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. HG et EMC - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien RNCP18704BC04 Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP 18704-mathématiques-sciences physiques et chimiques - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. RNCP18704BC05 Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP 18704-Éducation physique Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique

...

Durées de la formation *800h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

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 soit en MC soit en BP

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00259895	du 03/01/2022 au 28/06/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00340587	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION FPC	FPC
00340588	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro
00345710	du 02/08/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00374443	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION FPC	FPC

00374444	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00438224	du 01/09/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00533299	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00533300	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00533301	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	