

CAP Boulanger en 10 mois

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -
SIÈGE
HENRY LUCIE
05.58.05.81.95
40-cfa-formation-continue@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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

La formation dispensée, vous prépare aux épreuves générales et professionnelles de l'examen et au métier de boulanger. Elle vous permettra d'appréhender efficacement les savoir-faire et les techniques clés du métier. Les objectifs de la formation sont les suivantes : - Connaître l'ensemble des produits et les étapes de la planification - Acquérir les gestes essentiels de la fabrication de pains et de viennoiseries - Développer vos connaissances générales de la boulangerie et du monde de l'entreprise - Sa voir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable et appliquer les directives de la démarche environnementale - Assimiler les compétences nécessaires au passage des épreuves de l'examen du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger

Contenu et modalités d'organisation

- Module 1 : Élaboration de pâte - Module 2 : Manipulation de pâte - Module 3 : Cuisson - Module 4 : Situation Professionnelle : Fabrication de Viennoiseries - Module 5 : Élaboration de produits traiteur

Durées de la formation *357h en cours du jour *945h en entreprise
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

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 est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie : Pains courants, pains de tradition Française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions : Produits de base en restauration boulangère. Il doit être capable de présenter 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

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169629	du 21/09/2020 au 18/06/2021	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00231964	du 13/09/2021 au 24/06/2022	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro

00259854

du 05/09/2022 au
30/06/2023

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

Contrat
pro

00341068

du 04/09/2023 au
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00341071

du 04/09/2023 au
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

Non
éligible

Contrat
pro

00422720

du 02/09/2024 au
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00422721

du 02/09/2024 au
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CENTRE DE
FORMATION
LANDES

Non
éligible

Contrat
pro