

CAP Boulanger en 10 mois

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
BARRADAS Sara
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

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	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		  	
00231964	du 13/09/2021 au 24/06/2022	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		  	
00259854	du 05/09/2022 au 30/06/2023	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		  	
00341068	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		 	
00341071	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible 	

00422720du 02/09/2024 au
27/06/2025Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN****MON
COMPTE
FORMATION**

FPC

00422721du 02/09/2024 au
27/06/2025Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligibleContrat
pro**00541146**du 02/09/2025 au
26/06/2026Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligibleContrat
pro**00541148**du 02/09/2025 au
26/06/2026Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN****MON
COMPTE
FORMATION**

FPC