

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION PAU
PAULIN Geneviève
05.59.14.85.90
genevieve.paulin@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

Etre éligible au contrat d'apprentissage donc -
soit avoir 15 ans ET sortir de 3ème ou - soit
avoir entre 16 ans et 29 ans

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)

Et après ?

Suite de parcours

Il existe plusieurs poursuites d'études dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie pour le titulaire du CAP dont la mention complémentaire (un an) ou le cap pâtissier (un an).

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169878	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	
00169891	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Bayonne (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	
00226773	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	
00226774	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Bayonne (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	

00286105

du 01/09/2022 au
30/06/2024

Pau (64)

**CMA FORMATION
PAU**

Non
éligible



00286103

du 01/09/2022 au
30/06/2024

BAYONNE
(64)

**CMA FORMATION
BAYONNE**

Non
éligible

