

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -
SIÈGE
Espace Accueil Orientation
05.57.59.25.25
33-eao@cma-nouvelleaquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle**Niveau d'entrée requis :**Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)**Conditions d'accès :**Conditions d'accès à l'apprentissage et du
contrat de professionnalisation**Prérequis pédagogiques :**

Non renseigné

**Contrat de
professionnalisation
possible ?**

Oui

Objectif de la formation

Le/la boulanger(e) spécialisé conçoit et fabrique pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures. Il/elle évalue le cout des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis. Il/elle travaille debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique. En une année après le CAP, la Mention Complémentaire permet de faciliter l'entrée dans la vie active. Elle peut aussi être une passerelle vers le Brevet Professionnel. Le diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, mais il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Contenu et modalités d'organisation

Programme (Cf référentiel diplôme) Pratiques et enseignements Professionnels : Connaissance de l'environnement économique et juridique des entreprises, Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Arts appliqués, Pratique professionnelle.

Durées de la formation *420h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

Validation(s) Visée(s)**MC boulangerie spécialisée - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)****MON
COMPTE
FORMATION** Éligible au CPF**Et après ?****Suite de parcours****BP Boulangerie, CAP Pâtisserie.****Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00182822	du 01/09/2020 au 12/07/2021	(33)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33			  
00207566	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(33)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33			  
00256064	du 01/09/2022 au 30/06/2023	(33)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33			  

00326631

du 01/09/2023 au
30/06/2024

(33)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
INSTITUT MÉTIERS
ARTISANAT 33

Non
éligible



00429521

du 02/09/2024 au
30/06/2025

(33)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
INSTITUT DES
SAVEURS 33

Non
éligible

