

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
Genevieve PAULIN
05.59.55.12.02
genevieve.paulin@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 obligatoire par un conseiller en insertion professionnelle
Dossier
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

projet professionnel validé

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Maîtriser les procédés et techniques de fabrication et de présentation des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets et des pains de seigle, - Maîtriser les procédés et techniques de fabrication des viennoiseries levées et feuilletées, - Maîtriser la préparation et la fabrication de produits salés et décors, - Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable, - Contrôler la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de la fabrication, - Savoir transmettre les caractéristiques techniques des produits réalisés.

Contenu et modalités d'organisation

? Pratique professionnelle - Organiser : le rangement des produits réceptionnés, son travail, effectuer les calculs nécessaires à la production. - Réaliser : réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison, peser, mesurer, préparer, fabriquer (les pains, les viennoiseries, les produits salés et décors), conditionner les produits fabriqués, 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, disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente. Contrôler : la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement, contrôler les poids, quantité et aspects visuels des produits finis. - Communiquer – commercialiser : 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, rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production. ? Technologie professionnelle - la culture professionnelle, - les matières premières, - les techniques, et le matériel professionnel associé. ? Sciences appliquées - à l'alimentation, - à l'hygiène et à l'environnement professionnel. ? Gestion appliquée - le contexte professionnel, - l'insertion dans l'entreprise, - le salarié et l'entreprise, - l'organisation de l'activité, - l'entreprise créatrice de richesses. ? Prévention Santé Environnement - PSE - l'individu et sa santé, -l'individu dans ses actes de consommation, - l'individu dans son parcours professionnel, - l'individu dans son environnement professionnel. ? Stage d'application pratique en entreprise Conformément au référentiel ? Enseignements généraux (français, histoire géographie, mathématique, science-physique et langue) pour les personnes non dispensées (avoir un diplôme égal ou supérieur à celui présenté)

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

CAP boulanger - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

MC Boulanger

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00195395	du 05/10/2020 au 28/05/2021	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00195396	du 05/10/2020 au 28/05/2021	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		MON COMPTE FORMATION	FPC
00259374	du 01/10/2021 au 30/06/2022	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		MON COMPTE FORMATION	FPC
00229026	du 01/10/2021 au 30/05/2022	BAYONNE (64)	CMA FORMATION BAYONNE		MON COMPTE FORMATION	FPC

00303992	du 03/10/2022 au 09/06/2023	BAYONNE (64)	CMA FORMATION BAYONNE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00303997	du 03/10/2022 au 09/06/2023	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	MON COMPTE FORMATION	FPC
00349543	du 01/09/2023 au 31/07/2024	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	MON COMPTE FORMATION	FPC
00343074	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	Non éligible	Contrat app
00335195	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	Contrat app
00341907	du 02/10/2023 au 14/06/2024	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00346531	du 02/10/2023 au 14/06/2024	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	MON COMPTE FORMATION	FPC
00461394	du 14/06/2024 au 13/06/2025	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00429412	du 02/09/2024 au 31/08/2026	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	Contrat app
00429423	du 02/09/2024 au 31/08/2026	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	Non éligible	Contrat app
00462576	du 30/09/2024 au 13/06/2025	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	MON COMPTE FORMATION	FPC
00461393	du 30/09/2024 au 13/06/2025	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00552905	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	Contrat app
00552907	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	Non éligible	Contrat app

00553296

du 01/09/2025 au
30/06/2026

Bayonne (64)

CMA FORMATION
BAYONNE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00553297

du 01/09/2025 au
30/06/2026

Pau (64)

CMA FORMATION
PAU

MON
COMPTE
FORMATION

FPC