

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE  
GACHARD Céline  
05.58.05.81.90  
40-cfa-conseil-formation@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 30 ans \* 15 ans sorti de 3ème \* Pas de limite d'âge pour un travailleur handicapé

## Prérequis pédagogiques :

Passation de positionnement pour vérifier les pré-requis et adapter la formation si besoin

## 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 l es directives de la démarche environnementale - Assimiler le s compétences nécessaires au passage des épreuves de l'examen du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger

## Contenu et modalités d'organisation

Ce contenu de formation est organisé en 5 modules qui permettent de valider 5 blocs de compétences : - 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 \*840h en cours du jour

Commentaires sur la durée hedmomadaire Possibilité de suivre que les matières obligatoires à l'examen (dispense d'enseignement général)

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

## Validation(s) Visée(s)

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

## 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. Poursuite MC BOULANGER

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00207902	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		Non éligible	 
00259746	du 01/09/2022 au 28/06/2024	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		Non éligible	 

00340735

du 04/09/2023 au  
04/07/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
app

00340736

du 04/09/2023 au  
04/07/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
pro

00422571

du 02/09/2024 au  
03/07/2026

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
app

00422572

du 02/09/2024 au  
03/07/2026

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
pro