

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
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
Salarié(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

Commentaires sur la durée hebdomadaire 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	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	 
00259746	du 01/09/2022 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	 
00340736	du 04/09/2023 au 04/07/2025	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	
00340735	du 04/09/2023 au 04/07/2025	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	

00422571du 02/09/2024 au
03/07/2026Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligible**00422572**du 02/09/2024 au
03/07/2026Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligible**00541073**du 02/09/2025 au
25/06/2027Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligible**00541075**du 02/09/2025 au
25/06/2027Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligible