

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
ASPECT AQUITAINE
05.56.15.83.40
contact@aspect-aquitaine.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 :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : www.aspect-aquitaine.fr

Prérequis pédagogiques :

Niveau scolaire et autonomie satisfaisants

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Les activités consistent en général à : • Choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries (farine, levure, eau...), les mélanger et les pétrir, • Diviser la masse de pâte en pâtons, les façonner (baguette, boule...) et surveiller la fermentation, • Confectionner les viennoiseries (découper, garnir...), • Enfourner les pains et viennoiseries, suivre la cuisson, • Défourner puis décorer, une fois les produits refroidis, • Disposer les produits en vitrine, • Accueillir la clientèle, la fidéliser, • Gérer les stocks, passer les commandes, négocier avec les fournisseurs, • Gérer la comptabilité (artisan). Pour exercer son métier, le boulanger doit d'abord bien connaître les matières premières qu'il utilise (qualité et propriétés des farines, des levures, des additifs...). Il doit également savoir : • Pétrir manuellement la pâte, • Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en boulangerie (pétrin mécanique, chambre de fermentation, four à commande numérique...), • Suivre les procédures et les temps de fabrication de chaque type de produit, • Appliquer strictement les règles d'hygiène, • Maîtriser les techniques de congélation (boulangerie industrielle). Rigoureux et soigneux, le boulanger a le goût des bons produits qu'il aime faire connaître à ses clients. Curieux et inventif, il sait s'adapter aux attentes de sa clientèle et diversifier ses produits (sandwichs variés, salades, pizzas...). Les horaires (travail avant l'aube, journées longues) et les conditions de travail (activité intense, chaleur) lui imposent d'avoir une bonne résistance physique.

Contenu et modalités d'organisation

- Boulangerie Technologie et Pratique - Prévention Santé Environnement - Sciences Appliquées - Gestion Appliquée - Lettres Histoire Géographie EMC - Mathématiques - Anglais - Arts Appliqués - EPS

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

- 1ère Bac Pro Boulanger Pâtissier en scolaire ou en apprentissage - Mentions Complémentaires du domaine professionnel - BP Boulanger en apprentissage

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00228146	du 01/09/2021 au 30/06/2023	BLANQUEFORT (33)	CFA ASPECT AQUITAINE		Non éligible	
00277299	du 01/09/2022 au 07/07/2023	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL		Non éligible	
00337630	du 01/09/2023 au 07/07/2024	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL		Non éligible	

00414889

du 01/09/2024 au
30/06/2025

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible



00535860

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

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible

