

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
ISABELLE ANSEAUME
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
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Avoir entre 16 et 29 ans

Prérequis pédagogiques :

Etre titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier, avoir un bon niveau professionnel et être très autonome

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Dans le cadre d'une organisation de l'entreprise, le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée : • Approvisionne • Conduit les fabrications en boulangerie et viennoiserie • Communique avec le personnel de vente sur les caractéristiques techniques des produits • Justifie la qualité des produits • Respecte les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. • Participe à la vie de l'entreprise. Le champ professionnel de l'ouvrier boulanger est caractérisé par : • Un comportement et une tenue adaptée aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. • La connaissance des quantités et des qualités des matières premières utilisées. La connaissance des procédés et techniques de fabrication, de décor et de présentation des produits de boulangerie et viennoiseries • L'utilisation appropriée des matériels pour une meilleure productivité. • Les connaissances de l'entreprise de boulangerie. • L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent. • Une organisation de la production qui intègre des horaires décalés, en fin de semaine, les jours de fête.

Contenu et modalités d'organisation

Formation en présentiel Utilisation de solutions numériques : • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Office 365" Organisation et production = Pratique professionnelle + Arts Appliqués Environnement technologique, scientifique et commercial de production = Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social + Sciences Appliquées + Technologie professionnelle

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

Validation(s) Visée(s)

MC boulangerie spécialisée - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Brevet Professionnel Boulanger en apprentissage

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00277315	du 01/09/2022 au 30/06/2023	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL		Non éligible	
00337641	du 01/09/2023 au 30/06/2024	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL		Non éligible	
00414975	du 22/08/2024 au 30/06/2025	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT-MICHEL		Non éligible	