Ref. formation 202212152528

CAP de reconversion Boulanger

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INSTITUT CULINAIRE DE FRANCE
Hortense de Lamberterie
06.17.25.06.63
h.delamberterie@institutculinaire.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 :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Formation accessible à tout candidat motivé ayant au minimum un diplôme de titre 3 (anciennement 5) type CAP/BEP. L'admission à la formation se fait à la suite d'un entretien de motivation.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation est une préparation à l'examen du CAP Boulanger, diplôme de niveau 3, délivré par le Ministère de l'Education Nationale. Cette formation s'adresse à un public désirant faire carrière dans les arts sucrés. Elle s'adresse également à tous salarié en reconversion professionnelle. La pédagogie mise en œuvre, respectant le référentiel du CAP, permet d'allier la technique à la rigueur et à l'excellence. Ceci permet aux étudiants une employabilité rapide et efficace mais aussi de leur offrir la possibilité de créer ou de reprendre une boulangerie et d'y imprégner leur identité personnelle.

Contenu et modalités d'organisation

Apprentissage pratique - Formation pratique intensive en laboratoire : 462 heures - Technologie de la boulangerie : 33 heures - Sciences appliquées : 24,5 heures Apprentissage théorique - Gestion appliquée: 24,5 heures - Prévention Santé Environnement (PSE) et le Secourisme (SST) : 10,5 - Commercialisation appliquée: 24,5 heures Stage en entreprise: 560 heures Les points forts de la formation Infrastructure haut de gamme : 16 élèves maximum par laboratoire Pédagogie intensive : 7 heures de cours par jour en laboratoire Corps enseignant motivé et reconnu Enseignements transversaux Stage de 14 semaines obligatoire

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

Validation(s) Visée(s)

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

Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00336320	du 30/08/2023 au 31/08/2024	Bordeaux (33)	INSTITUT CULINAIRE DE FRANCE			FPC