

# Préparation au CAP Boulanger 15 jours

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

ATELIER M'ALICE  
CLIDIÈRE  
06.80.28.76.36  
mclidiere@atelier-malice.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

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

### Sélection :

Dossier  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3  
européen)

### Conditions d'accès :

Nos délais d'accès aux formations certifiantes sont au plus tard 15 jours avant la formation. Inscription préalable par contact email, téléphone ou via notre catalogue en ligne sur notre site internet. Le tarif exclut tous les autres frais, notamment les frais d'hébergement, de déjeuner, de transport, d'habillement professionnel et de mallette professionnelle (estimation 180€ TTC). Merci de prévoir le montant des frais de déjeuners estimés à 210 € TTC (14€ TTC/repas) en sus des coûts pédagogiques (repas pris sur place en toute convivialité, livré par un traiteur extérieur) ou nous signaler votre souhait de prévoir votre déjeuner individuel. Le participant effectue le versement des arrhes d'un montant de 10% du prix total, par prélèvement automatique de préférence, ou encaissées à réception du chèque. Le paiement du solde se fait par prélèvement automatique sur un compte bancaire ou postal, selon l'échéancier détaillé dans le contrat. Si vous dépendez d'un financement sollicité dans le cadre du CPF, du CIF, de l'AIF ou de tout type de financement provenant d'un organisme financeur et que vous choisissez de vous inscrire avant la réception de l'avis prise en charge de l'organisme de financement, Atelier m'alice ne pourra être tenu pour responsable de la non-obtention d'un financement. • En cas d'avis favorable de prise en charge de la formation dans le cadre du CPF, du CIF, de l'AIF ou de tout type de financement provenant d'un organisme financeur, les arrhes ou la partie excédentaire de ces arrhes perçues par l'atelier m'alice vous seront alors remboursées sous huitaine après encaissement par Atelier m'alice du montant total de la formation. • La non-obtention d'un accord de financement n'est pas un cas de force majeure. Les arrhes ne pourront être remboursées qu'en cas de force majeure. Modalités d'inscription : L'inscription sera effective : - dès réception par Atelier m'alice du contrat de formation signé en deux exemplaires, accompagné de toutes c

### Prérequis pédagogiques :

Diplôme d'état acquis au moins équivalent au CAP Etre majeur et comprendre, écrire, parler le français S'inscrire à l'examen du CAP BOULANGER de l'année scolaire (auprès de l'académie de la région) sur la période octobre novembre précédent le mois de juin prévu en examen Disposer d'un diplôme au moins équivalent au CAP pour bénéficier de la dérogation d'épreuves générales

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Chaque stagiaire est accompagné individuellement en prenant le temps de transmettre son savoir et sa passion pour le métier de boulanger. Au terme de la formation, les stagiaires sont autonomes en production sur les produits prévus à l'examen du CAP BOULANGER et maîtrisent les techniques de base en boulangerie en vue des épreuves de l'examen pour : · Organiser une production en boulangerie · Réaliser une production en boulangerie. Cette formation s'adresse aux adultes. L'enseignement se déroule au centre de formation sur 15 jours organisés en 5 séries de 3 jours consécutifs, à raison de 7 heures par jour. Le dimanche et les jours fériés sont chômés.

## Contenu et modalités d'organisation

Formation animée par Fabrice COTTEZ de BOULANGERIE PAS A PAS Groupe de 5 participants Jours 1-3 : Présentation de la formation et du centre de formation Atelier m'alice, du formateur et des stagiaires Recueil des besoins, présentation du déroulement de la journée Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires Mise en place du fournil et des matières premières Pesage des ingrédients Découverte des produits à réaliser pendant l'examen. Tourage, façonnage et cuisson de pâte levée feuilletée Pétrissage, façonnage et cuisson de pain de consommation courante, de pain de campagne Mise en place de la table de présentation de la gamme et finalisation des recettes Analyse et critique des travaux réalisés Evaluation des connaissances acquises Jours 4-6 : Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires Mise en place du fournil et pesage des ingrédients Pétrissage, tourage, façonnage et cuisson de pâte levée feuilletée, Pétrissage manuel, façonnage et cuisson de de la pâte à brioche Pétrissage, façonnage et cuisson de pain de tradition, de pain viennois Présentation, analyse et critique des travaux réalisés Evaluation des connaissances Jours 7-9 : Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires Mise en place du fournil et pesage des ingrédients Pétrissage, tourage, façonnage et cuisson de pâte levée feuilletée Pétrissage manuel, façonnage et cuisson de de la pâte à brioche Pétrissage, façonnage et cuisson de pain de consommation courante, de pain complet Présentation, analyse et critique des travaux réalisés Evaluation des connaissances Jours 10 à 12 : Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires Mise en place du fournil et pesage des ingrédients Pétrissage, tourage, façonnage et cuisson de pain de tradition, de pain de mie Présentation, analyse et critique des travaux réalisés Evaluation des connaissances Jours 13-15 : Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires Mise en place du fournil et pesage des ingrédients Révision des productions des produits dans les

...  
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**  
Commentaires sur la parcours personnalisable **Format discontinu**

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

### Suite de parcours

Après l'examen du CAP BOULANGER passé en candidat libre, il est possible de devenir salarié boulanger, créer son entreprise ou faire le choix de poursuivre sa spécialisation en boulangerie

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00393775</b>	du 10/01/2024 au 03/05/2024	Lormont (33)	<b>ATELIER M'ALICE</b>		Non éligible	
<b>00537213</b>	du 30/01/2025 au 09/04/2025	Bordeaux (33)	<b>ATELIER M'ALICE</b>		Non éligible	