

# Bouanger, Boulangère (CAP)

## Financement



Formation professionnelle continue  
Habilitation de service public (PRF  
HSP)

N° de marché : 2023P041S02105

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
AURELIA LACROIX - ANNABELLE  
AUSSURIN  
05.49.38.10.89  
ao.greta@ac-poitiers.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 :

Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle  
Information collective

### Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

### Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto  
positionnement.

### Prérequis pédagogiques :

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

## Contenu et modalités d'organisation

**ORGANISER** - Organiser le rangement des produits réceptionnésLes produits sont rangés et stockés dans des lieux appropriés et dans le respect de la rotation des produitsOrganiser son travailLe poste de travail est ordonné, approvisionné et mis en place conformément :- à la commande- aux règles de sécurité- aux règles d'hygièneFiches techniques conformes à la commandeEnchaînement cohérent des tâchesEffectuer les calculs nécessaires à la productionPertinence de l'utilisation des fiches techniquesExactitude des calculs professionnels - 60 h**REALISER** - Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraisonRespect de la conformité des produitsIdentification des produits et stockage par catégorie et par dateRespect des consignes de recyclage des emballagesPeser, mesurerUtilisation optimum du matériel (réglage, tare)Exactitude des pesées et des mesures - 20 h**REALISER** - Préparer, fabriquer les painsDes pains courants français : Les pétrissages : pétrissage intensifié, pétrissage amélioré, autolyseLes pré fermentations : pâtes fermentéesMéthodes : non différé, pousse lente, pousse contrôléeDes pains de tradition française :Les pétrissages : pétrissage amélioré, pétrissage vitesse lente, autolyseLes pré fermentations : pâte fermentée, poolishMéthodes : non différé, pousse lente, pointage retardé au froidAutres pains :- Pain de campagne- Pain complet- Pain de mie- Pain viennois - 34 h**REALISER** - Préparer, fabriquer les viennoiseriesPâtes levées feuilletées : Croissants, Pains au chocolat, Pains aux raisinsPâte à brioche :Grosses pièces : Brioche à tête, Couronne, NanterrePetites pièces : Brioche à têtePâte à pain au lait et/ou pâte à pain brioché : mise ne forme des pâte Grosses pièces façon tressesPetites pièces : Navettes, Tresses, AnimauxGarniture : crème pâtissière - 20 h**REALISER** - Préparer, fabriquer des produits salés et décorsSandwichs et tartines : principe d'élaboration, de composition et de présentationDécors : réalisation simple à partir de pâte morteConditionner les produits fabriquésLes produits semi finis sont datés, filmés et rangés dans les lieux appropriésLes produits finis sont ran

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

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00463150	pas de point d'entrée à venir de programmé	Saint-Benoît (86)	CMA NA		Non éligible	
00462127	pas de point d'entrée à venir de programmé	Niort (79)	CMA NA		Non éligible	