

**Boulangier, Boulangère (CAP)****Financement**

Formation professionnelle continue  
**Habilitation de service public (PRF HSP)**

N° de marché : 2023P041S02105

**Organisme responsable et contact**

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE  
**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  
Salarié(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 :**

Non renseigné

**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 décorésSandwichs 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 rangés et entreposés pour obtenir de bonnes conditions

...

**Durées de la formation**

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**

Non renseigné

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00463150	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(86)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	
00462127	prochain point d'entrée : 03/10/2024	(79)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	