

Boulangier, Boulangère (CAP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P042S02105

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN
Jean-Yves ESTOUP
06.30.34.65.67
jean-yves.estoup@ac-limoges.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 :

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

Intégration - Entrée en formation Intégration au groupe Formalisation du parcours de formation Instruction du dossier et sécurisation administrative Explication du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formation Lecture et explication du Règlement Intérieur - 3 hPrésentation du métier - Présentation des métiers de la boulangerie.Intervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiairesFormalisation du parcours de formation - 7 hLes modalités de certification - Présentation des modalités de certificationLe référentiel de formation et de certification CAP Boulangier, BoulangèreLe calendrier prévisionnel des épreuves - 4 hDiagnostic - Positionnement - Positionnements écrits Positionnements pratiques Entretien individuel exploratoire de confirmation de projet Bilan - exploitation des positionnements Synthèse et proposition de parcours Signature du Contrat Pédagogique - 21 hPôle 1 / UP1 Bloc 1 Approvisionnement et Stockage - Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité. Compétence 2 : Respecter le Document Unique Compétence 3 : Respecter le guide des bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire Compétence 4 : Détecter et signaler les non-conformités Compétence 5 : Préparer les matières premières pour la production Compétence 6 : communiquer avec le personnel de vente et les membres de l'équipe - 158 hPôle 2 / UP2 Production - Les étapes de la panification La fabrication des pains La fermentation panaièreLa fabrication de la viennoiserie Produire Pains courants et de tradition Baguettes dont épi Pains longs pièces façonnées en formes différentes Petits pains de formes différentes Pain complet ou pain viennois ou pain de mie ou pain de campagnePate levée feuilletée: croissants , pains au chocolat, pains aux raisins Pain au lait ou pain brioché présenté en grosses pièces Une sorte de tresses - 192 hFrançais - Histoire-Géographie - Enseignement Moral et Civique - FRANÇAIS Se dire, s'affirmer, s'émanciperS'informer, informer, communiquerRêver, imaginer, créerL'invitation au

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

Validation(s) Visée(s)

CAP boulangier - 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
00462209	prochain point d'entrée : 15/09/2025	LIMOGES (87)	CMA NA		Non éligible	
00462136	prochain point d'entrée : 08/09/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	