# Boulanger, 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 Explicitation 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 certification.Le référentiel de formation et de certification CAP Boulanger, 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 règlementation 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 panaireLa 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 M

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<br>Carif | Dates de formation                            | Ville           | Organisme de formation | Type<br>d'entrée | CPF             | Modalités |
|-----------------|---|-----------------|------------------------|------------------|-----------------|-----------|
| 00462136        | pas de point d'entrée<br>à venir de programmé | Tulle (19)      | EIMCL 13 VENTS         |                  | Non<br>éligible | FPC       |
| 00462209        | pas de point d'entrée<br>à venir de programmé | LIMOGES<br>(87) | CMA NA                 |                  | Non<br>éligible | FPC       |