

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

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

N° de marché : 2023P040S02105

**Organisme responsable et contact**

FARE 16  
**PERROT Angéline**  
05.45.31.59.17  
accueil.fare16@cneap.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**

**ORGANISER** - - Organiser le rangement des produits réceptionnés - Organiser son travail - Effectuer les calculs nécessaires à la production - 15 h**REALISER** - - Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison - Peser, mesurer - Préparer, fabriquer - Conditionner les produits fabriqués - Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés - Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire - Respecter les directives de la démarche environnementale - Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente - 144 h**CONTROLER** - - Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement - Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis - 15 h**COMMUNIQUER COMMERCIALISER** - - Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés - Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente - Utiliser un langage approprié à la situation - Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production - 15 h**TECHNOLOGIE** - - L'histoire de la boulangerie et son évolution.- La filière "blé, farine, pain".- L'environnement de travail- Les appellations en boulangerie- Les matières premières de base et les matières complémentaires- Les étapes de la panification et la fabrication des pains- La fermentation panaire.- La fabrication de la viennoiserie - 110 h**SCIENCES APPLIQUEES** - - Les constituants des aliments- La nutrition- La microbiologie appliquée- Les mesures préventives- La démarche qualité- L'aménagement et les équipements spécifiques des locaux professionnels - 44 h**GESTION APPLIQUEE** - - Le contexte professionnel- L'insertion dans l'entreprise- Le salarié et l'entreprise- L'organisation de l'activité- L'entreprise, créatrice de richesses - 33 h**PSE** - L'individu et sa santé L'individu consommateur L'individu dans son parcours professionnel L'individu dans son environnement professionnel - 22 h**FRANÇAIS** - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire Devenir un lecteur compétent et critique Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. - 18 h**HISTOIRE-GEOGRAPHIE**

...  
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
<b>00462205</b>	prochain point d'entrée : 01/09/2025	Lagord (17)	<b>CMA NA</b>		Non éligible	
<b>00462804</b>	prochain point d'entrée : 08/09/2025	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	<b>CMA NA</b>		Non éligible	