

Boulangier, Boulangère (CAP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P045S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE

Claude BULHE

06.72.93.58.43

claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.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

Accueil / Intégration dans la formation - Intégration au groupe et à la formation S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Positionnements Formalisation des parcours et sécurisation administrative - 7 h Réussir sa formation en centre de formation et en entreprise - Techniques de recherche de stage Renforcement de l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteur PAE Préparation : - Définition des objectifs individuels, choix du type d'entreprise et/ou du service, mise à disposition et aide à la recherche de liste d'adresses et contacts, accompagnement à la démarche de recherche, entretien, négociation. Accompagnement : suivi et bilan en entreprise (stagiaire + formateur référent + tuteur) retour partagé des expériences, travail de réflexivité. - 21 h Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale Le plan de maîtrise sanitaire - 14 h Approvisionnement et stockage - Contrôler la livraison Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés Rendre compte de l'état des stocks - 49 h Enseignement professionnel - Monde de la Boulangerie Histoire et évolution de la boulangerie, fonctionnement d'une boulangerie Technologie professionnelle - Etudier les matières premières, leur stockage et leur utilisation en boulangerie - Apprendre les techniques de fabrication des pâtes, des viennoiseries, des préparations salées ainsi que leur cuisson et leur décoration - Commercialisation et distribution de la production - Vie sociale et professionnelle - 245 h Sciences appliquées à l'alimentation - Différencier les constituants des aliments et leur qualité nutritionnelle ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux - 35 h Gestion appliquée - Initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi qu'aux relations professionnelles. - 35 h Prévention santé environnement - La

...
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
00463156	pas de point d'entrée à venir de programmé	Bayonne (64)	CMA NA		Non éligible	FPC
00462217	pas de point d'entrée à venir de programmé	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	FPC