

Boulangier, Boulangère (CAP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P043S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE

LEMETEIL Corinne

06.30.52.50.16

corinne.lemeteil@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 :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

Positionnement et définition du parcours individualisé - "Intégration au groupe et à la formation S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Phase de positionnements-diagnostic : tests écrits et pratiques (SAS) Bilan + entretiens individuels de synthèse et contractualisation pédagogique Appropriation de la plateforme MS O365 + FOAD (modules complémentaires)" - 21 h
Pratique professionnelle - "Approvisionner : Réceptionner ; stocker les marchandises et les Contrôler Produire et réaliser : Mettre en place son poste de travail ; Travailler les viandes et poissons crus ; Réaliser des fabrications charcutières et traiteurs ; Refroidir les produits ; Conditionner et présenter Commercialiser et vendre Contrôler la qualité Repérer les défauts sur les produits ; Signaler les anomalies" - 272 h
Technologie et arts appliqués - "Utiliser les matières premières (viandes, matières premières complémentaires) Mettre en oeuvre les techniques et fabrications Décorer les bordures et surfaces des productions" - 102 h
Gestion appliquée - "Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés Effectuer le suivi des produits stockés Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente Utiliser un langage approprié à la situation Mesurer le coût des produits fabriqués Traiter simplement des documents comptables Identifier les éléments de base de la législation du travail, des institutions et des relations professionnelles" - 34 h
Sciences appliquée - "Différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles et utiliser ses connaissances dans la réalisation de ses productions Appliquer les mesures d'hygiène, de santé, de sécurité des salariés, des locaux et de sécurité alimentaire Entretien le matériel Mettre en oeuvre les règles relative à la prévention en entreprise Respecter les directives de la démarche environnementale" - 34 h
PSE - "Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation Mettre en relation un

...

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
00471477	pas de point d'entrée à venir de programmé	Agen (47)	CMA NA		Non éligible	
00462807	pas de point d'entrée à venir de programmé	BOULAZAC (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		Non éligible	