

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

FDV
GARCIA
06.99.21.11.46
contact@formadeval.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 :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.

Prérequis pédagogiques :

Pas de prérequis

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Ce CAP forme des professionnels qualifiés, capables de réaliser des produits de boulangerie tels que des pains et des viennoiseries mais aussi des produits de base en restauration boulangère de type sandwich ou quiche. Les enseignements portent sur les différentes étapes de travail pour arriver à la réalisation de produits : l'approvisionnement (réception des marchandises, contrôle de leur qualité et stockage), la production (méthodes de dosage des matières premières, de fermentation, de pétrissage, de façonnage, de cuisson, ...) Les élèves apprennent également à être capables de présenter au personnel de vente les produits qu'ils ont confectionnés. Ils sont aussi formés à l'entretien et la sécurité des locaux et des matériels qu'ils utilisent. Enfin les élèves apprennent à travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La période de formation en milieu professionnel est de 16 semaines (pour les élèves qui ne sont pas en apprentissage).

Contenu et modalités d'organisation

Programme : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie -l'épreuve EP1 - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée Production et présentation de produits de panification et de boulangerie - correspond à l'épreuve EP2 - Production) Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique Mathématiques et physique-chimie Rechercher, extraire et organiser l'information Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité Expérimenter, utiliser une simulation Langue vivante étrangère Education physique et sportive Prévention, santé, environnement Contenu: Pour devenir professionnel de la boulangerie, il sera nécessaire d'acquérir ou de développer des compétences clés. Découvrez les différentes techniques de la boulangerie. Tout au long de notre formation, Formadéval vous fera découvrir et approfondir les techniques du référentiel du CAP Boulanger. Techniques de fabrication et maîtrise des produits Apprentissage des pâtes de base : pains courants, pains de tradition, pains spéciaux et viennoiseries Gestion des fermentations et des cuissons pour garantir des produits de qualité Connaissance approfondie des farines, levures et ingrédients pour adapter les recettes Application des gestes professionnels et des méthodes traditionnelles Hygiène, sécurité et gestion en boulangerie Respect des normes d'hygiène alimentaire et du protocole HACCP Organisation et rangement du poste de travail, gestion des matières premières Application des règles de sécurité en laboratoire et utilisation des équipements professionnels Gestion de la traçabilité des produits et respect de la réglementation en vigueur Expérience professionnelle et préparation à l'examen Mises en situation professionnelles : simulations d'épreuves pratiques du CAP Périodes en entreprise pour acquérir de l'expérience et se familiariser avec le monde du travail Accompagnement personnalisé pour réussir l'examen du CAP Boulanger Conseils pour la poursuite de carrière : insertion professionnelle ou poursuite d'études (BP Boulanger, MC Pâtisserie...)

...
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

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des entreprises artisanales, des grandes et moyennes surfaces, des industries agroalimentaires, des entreprises de la filière "blé-farine-pain".Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel) Exemple(s) de formation(s) : CS (ex MC) boulangerie spécialisée CS (ex MC) employé traiteur CS (

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00598673	du 01/06/2025 au 30/09/2028	Léognan (33)	FDV		Non éligible	