

Financement



Formation professionnelle initiale
Sous statut scolaire lycée / supérieur

Organisme responsable et contact

LP M GODRIE
05.49.98.12.85

Accès à la formation

Publics visés :

Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

-

Prérequis pédagogiques :

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.

Contenu et modalités d'organisation

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexa9a8.html>

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

CAP boulanger - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00605188	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Loudun (86)	LP M GODRIE		Non éligible	