



CAP Boulanger

Objectif de la formation :

Acquérir les compétences professionnelles du métier de boulanger et obtenir le **CAP Boulanger, diplôme de niveau 3**

Le boulanger est un artisan commerçant qui vend les produits qu'il fabrique : pains (courants et spéciaux), viennoiseries, pâtisseries sucrées et salées. Comme pour beaucoup de métiers de bouche relatifs aux produits frais, le travail du boulanger se fait **en tenue professionnelle, dans un grand souci de l'hygiène, souvent de nuit, week-end et jours fériés compris.**

Poursuite de formation possible : Mention complémentaire boulangerie (niveau 5) et BP boulangerie (niveau 4)

Durée de parcours indicative : 8 mois (630 h au CFA et 560 h en entreprise).

Rythme : Temps plein

Dates prévisionnelles de formation:

Du 27/09/2021 au 17/06/2022 (congés du 24/12/2021 au 31/12/2022)

Du 10/01/2022 au 16/09/2022 (congés du 23/12/2021 au 02/01/2022)

Du 28/03/2022 au 16/12/2022 (congés du 08/08/22 au 19/08/2022)

Lieu : CFA/Bethoncourt

Contenu de formation :

- **Acquérir les techniques et compétences professionnelles**
- **Acquérir les connaissances appliquées au métier : technologie métier, sciences et gestion appliquées, prévention santé, hygiène et sécurité au travail, être sensibilisé aux questions / pratiques de développement durable liées au métier, lutte contre les discriminations, égalité hommes femmes**
- **Acquérir et attester les principes de la méthode HACCP**
- **Adopter la posture et le comportement professionnel attendus**
- **Se préparer aux épreuves d'enseignement général du CAP et anglais (dispense possible)**
- **Développer les compétences et connaissances transversales à l'insertion professionnelle : TRE, apprendre à apprendre, renforcement des savoirs de base et culture numérique**
- **Expérimenter et appliquer les connaissances et compétences du métier en entreprise** en fonction de son projet de formation et d'insertion professionnelle
- **OPTION : Découvrir les bases du métier en pâtisserie, traiteur et cuisine**

Modalités pédagogiques : Enseignement pratique en plateau technique 21h/semaine—Enseignement appliqué au métier et théorique 14h/semaine.

Modalités d'évaluation : Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves du CAP en épreuves ponctuelles en fin de parcours.



CAP Boulanger

Compétences professionnelles visées :

▪**Réceptionner et stocker les marchandises** Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison Organiser le rangement des produits réceptionnés ▪**Détecter et signaler les non conformités** Contrôler la conformité lors de l'approvisionnement Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés ▪**Mise en place du poste de travail** Organiser son travail ▪**Préparer les matières premières pour la production** Effectuer les calculs nécessaires à la production Peser, mesurer ▪**Réaliser la production** Préparer, fabriquer ▪**Stocker les produits fabriqués** Conditionner les produits fabriqués ▪**Respecter le document unique** Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés ▪**Respecter les bonnes pratiques d'hygiène** Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire ▪**Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise** Respecter les directives de la démarche environnementale ▪**Vérifier la conformité des produits finis** Contrôler les poids, quantités et aspect visuel des produits finis ▪**Présenter les produits** Disposer les produits au magasin en collaboration avec le pôle vente ▪**Communiquer avec le pôle vente** Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente ▪**Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe** Utiliser un langage approprié à la situation Rendre compte des dysfonctionnements lors de la phase de production

Formation accessible aux publics en situation d'handicap.

Pré-requis : Parler et lire en français, Bonne condition physique, aptitude à travailler en équipe. Projet validé, intérêt pour le métier.

Tests d'entrée en formation (test et entretien individuel), **tout au long de l'année.**

Salariés : Formation modulable en fonction de votre objectif professionnel. **Tarif : 15€/h . Le coût horaire de la formation est donné à titre indicatif. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.** Nos équipes administratives vous proposent des solutions et un accompagnement individuel au montage financier et à la prise en charge de votre projet. **Contactez nous !**

Demandeurs d'emploi

Plus de 16 ans, inscrits à Pôle emploi. **Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, gratuite**, ouvre droit à rémunération après acceptation du dossier. **Procédure d'inscription : rencontrez votre conseiller** Pôle Emploi, Mission Locale, CAP EMPLOI, CEP, professionnel SPRO , **qui nous adressera votre candidature.** Préparation possible à l'entrée en formation : Dispositif Amont de la Qualification.

FORMATION QUALIFIANTE



**CFA du Pays de Montbéliard**
Rue des Frères Lumière
25200 BETHONCOURT
www.cfa-montbeliard.eu
Tél : 03 81 97 36 37

Contact :
Amélie NOEL Coordinatrice pédagogique
anoel@cfa-montbeliard.org
Sophie SEVILLA Assistante administrative
ssevilla@cfa-montbeliard.org