

POLE METIERS DE BOUCHE

CAP BOULANGER

en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " Entretenir la « Tradition » Française "

www.cfmda.fr

Renseignement : stoerkelc@cfmda.fr

Administratif et suivi : fc@cfmda.fr

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 044,50 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti sait :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Détecter et signaler les non-conformités
- Mettre en place du poste de travail
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production
- Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
- Les consignes : qualité, hygiène et sécurité,
- Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise
- Vérifier la conformité des produits finis
- Présenter les produits
- Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

Niveau 3 Inscrit au RNCP sous le code RNCP37537.

SIFA : 50022137.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)
- CEEJS
- Chef d'œuvre

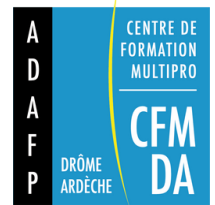
POURSUITES DE FORMATION

- BP Boulanger (possible au CFA)
- MC Boulangerie spécialisée (possible au CFA)
- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- MC Pâtisserie boulangère
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

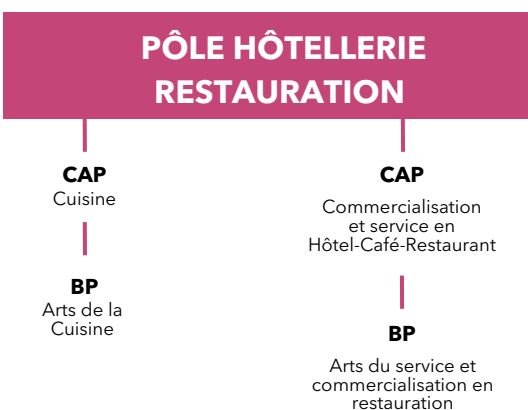
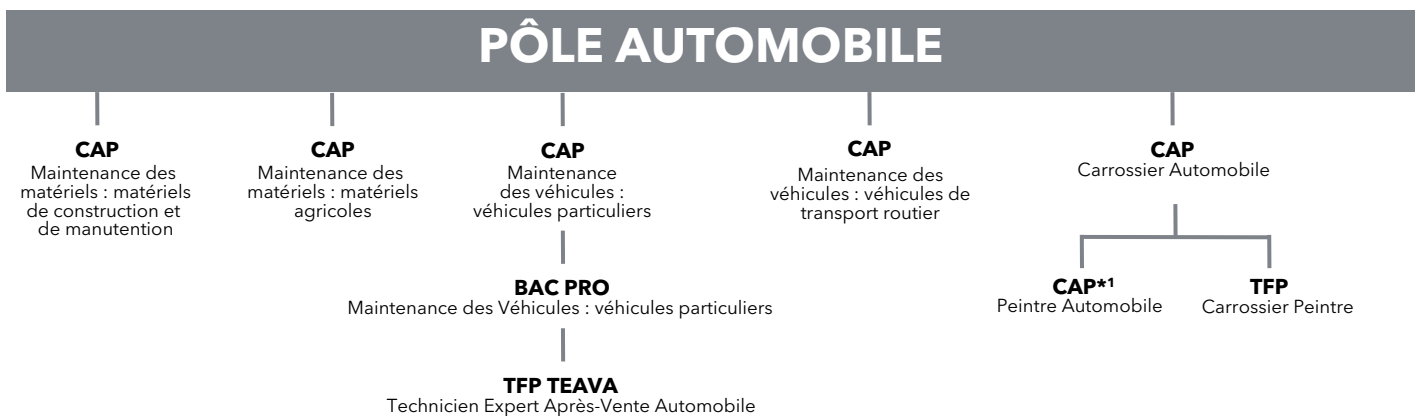
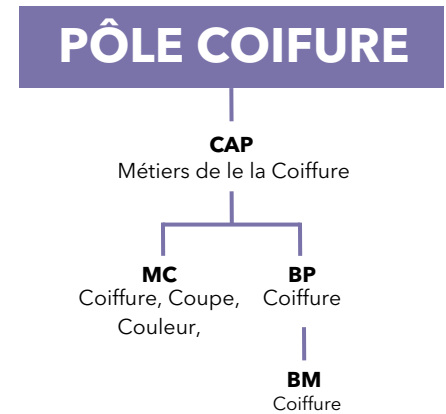
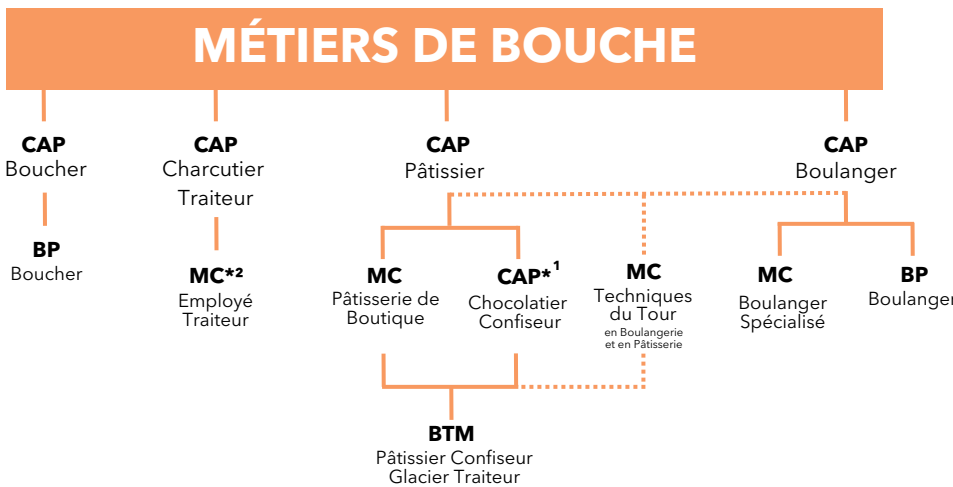
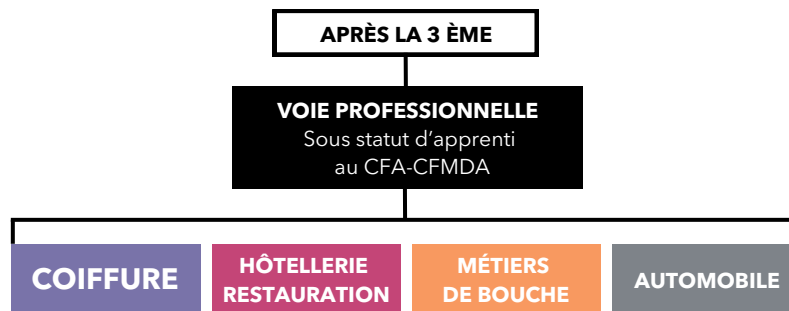
Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle boulanger est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :

- entreprises artisanales, entreprises de la filière blé-farine-pain
- grandes et moyennes surfaces (GMS), industries agroalimentaires

NOS FORMATIONS



ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



CAP
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

BAC PRO
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

MC
Mention complémentaire

TFP
Titre à Finalité professionnelle

BTM
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

BP
Brevet Professionnel (Niveau 4)

BM
Brevet de maîtrise

***1** Formation en 1 an

***2** Accessible après tous les
CAP des métiers de bouche
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE