

Certificat d'aptitude professionnelle boulanger

CAP

DIPLOMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP boulanger sera capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de traditions françaises, autres pains, ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de développement durable. Il sera aussi capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en boulangerie.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à déterminer les doses nécessaires à la réalisation des produits de boulangerie, préparer les pâtes et la viennoiserie, réaliser des décors en pâte morte, enfourner les préparations et surveiller la cuisson, présenter et mettre en valeur la fabrication.

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boulanger.

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 980 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I : Approvisionner

Réceptionner et stocker les marchandises.

Détecter et signaler les non-conformités.

Compétence II : Produire

Mettre en place le poste de travail

Préparer les matières premières pour la production.

Réaliser la production.

Compétence III : Appliquer la réglementation en matière de qualité, hygiène et sécurité

Respecter le document unique.

Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire.

Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise.

Vérifier la conformité des produits finis.

Compétence IV : Communiquer - Commercialiser

Présenter les produits

Communiquer avec le personnel de vente.

Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographie / Education civique

Mathématiques / Sciences physiques

Education physique et sportive

Anglais

Contacts



**SERVICE DÉVELOPPEMENT
ET PROMOTION**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande disponibilité / bonne endurance physique / souci de l'hygiène / goût du travail bien fait et de l'innovation

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF).

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Diplôme obtenu

Diplôme : Certificat d'aptitude professionnelle boulanger

Modalités d'entrée

Entre 16 et 30 ans - dès 15 ans après une 3ème.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Complément d'information

Code diplôme : 867

Code CPF :

Code RNCP: 18704

 Nombre de places ouvertes: 56

Date et mise à jour des informations : 10/01/2019

