Certificat d'aptitude professionnelle boulanger

CAP

CPF | DIPLÔMANTE | 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.

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

Sciences appliquées

Prévention Santé Environnement (PSE)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de boulanger.

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 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/

Les plus

- Après votre formation, stages possibles de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir 15 ans révolus à la signature du contrat avec l'entreprise ou avoir effectué une 3ème.

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique **Niveau de sortie :** CAP, MC, BEP

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.
Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.
Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) pour un contrat d'apprentissage. Examen ponctuel pour un contrat de professionnalisation. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : CAP boulanger

Code CPF : 244867

Code RNCP : 18704

Contacts

SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION
ifac@ifac-brest.fr
IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent,BP 30037,Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - http://www.ifac-brest.fr/

CCI Formation Bretagne