

CAP Boulanger

Formation accessible Entrée en formation tout au long de l'année. Contactez-nous afin connaître les dates de réunions d'informations collectives qui ont lieu chaque mois.



Métiers et emplois visés :

Le titulaire du CAP Boulanger sera apte à remplir immédiatement la fonction de boulanger, ou opérateur de fabrication de produits alimentaires.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, le (la) boulanger(ère) est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Il travaille dans un fournil seul ou en équipe et est amené à travailler tôt le matin, le week-end et les jours fériés. Il doit avoir une bonne résistance physique (station debout prolongée et port de charges lourdes).

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Organiser son travail et préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production
- Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Respecter le guide des bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire
- Vérifier la conformité des produits finis
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Communiquer avec le personnel de vente et avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

Contenu de la formation :

- **Approvisionnement** : réception et stockage des marchandises, détection et transmission des anomalies (dates limites, températures)
- **Fabrication des pains et autres produits** : les matières premières, les différentes méthodes de pétrissage, les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pousse contrôlée
- **Maîtrise de la cuisson et ressuage**
- **Présentation des produits à la vente**
- **Entretien et sécurité** : locaux, matériels et équipements, contrôle des appareils et des organes de **sécurité** **Contrôle qualité** : contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout au long du processus de fabrication, contrôle des poids et des quantités
- Contrôle de l'aspect des produits finis
- Domaine des enseignements généraux - Français, Histoire-Géographie - Mathématiques, Sciences, VSP

Méthodes et outils pédagogiques :

Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Durée indicative en centre de formation :

560 heures

Durée indicative en entreprise :

560 heures

Pré-requis :

Maîtriser les compétences de base en français et mathématiques Être apte à l'emploi visé et être âgé de plus de 16 ans

Modalités d'admission :

Dossier de candidature + Entretien individuel + Test de positionnement

- Taux de réussite aux examens 2023 : 100%
- Taux de satisfaction 2023 : 94%
- Taux d'insertion professionnel 2023 : 85%

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 1 (savoir de base)

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 (CAP, BEP) : CAP Boulanger ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences :

- Technologie professionnelle, science appliquée et gestion appliquée
- Production
- Français, Histoire-Géographie et Éducation morale et civique
- Mathématiques- Sciences physiques et chimiques
- Anglais

Épreuves en Contrôle en cours de formation (CCF)

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP37537 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>.

Financement :

CPF
CPF transition
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences

Tarif de référence :

15€/h

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Prochaines dates :

Formation du 04/09/2023 au 21/06/2025

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas

Téléphone : 02 79 02 30 00

Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr