



Filière
Métiers de bouche



Développement
des compétences



En présentiel

CS BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être titulaire d'un CAP Boulanger.
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement.



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Organiser sa production à partir de sa propre fiche technique.
- Réaliser sa production : produits de panification, de viennoiserie, garnitures et crèmes, décors boulangers.
- Assurer les cuissons.
- Contrôler la qualité des matières premières, les phases de production, les produits finis.
- Appliquer le processus d'un plan de nettoyage et les mesures pour limiter les risques professionnels.
- Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.
- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits.
- Approvisionner les postes de travail.
- Surveiller et transmettre les besoins sur l'état du stock.



CONTENU

- Enseignement professionnel : pratique et technologie en boulangerie, connaissance de l'entreprise, sciences et gestion appliquées, anglais professionnel.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables.
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance.
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien.
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de boulangerie de 12 postes équipés de 2 fours à sol sur une surface de 150m².

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

413 heures sur un parcours complet de 1 an à raison d'une semaine de cours sur trois

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées

Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



Les de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels.
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et en contrôles en cours de formation (CCF).
- Validation par blocs de compétences.
- Taux de réussite : nouvelle formation.



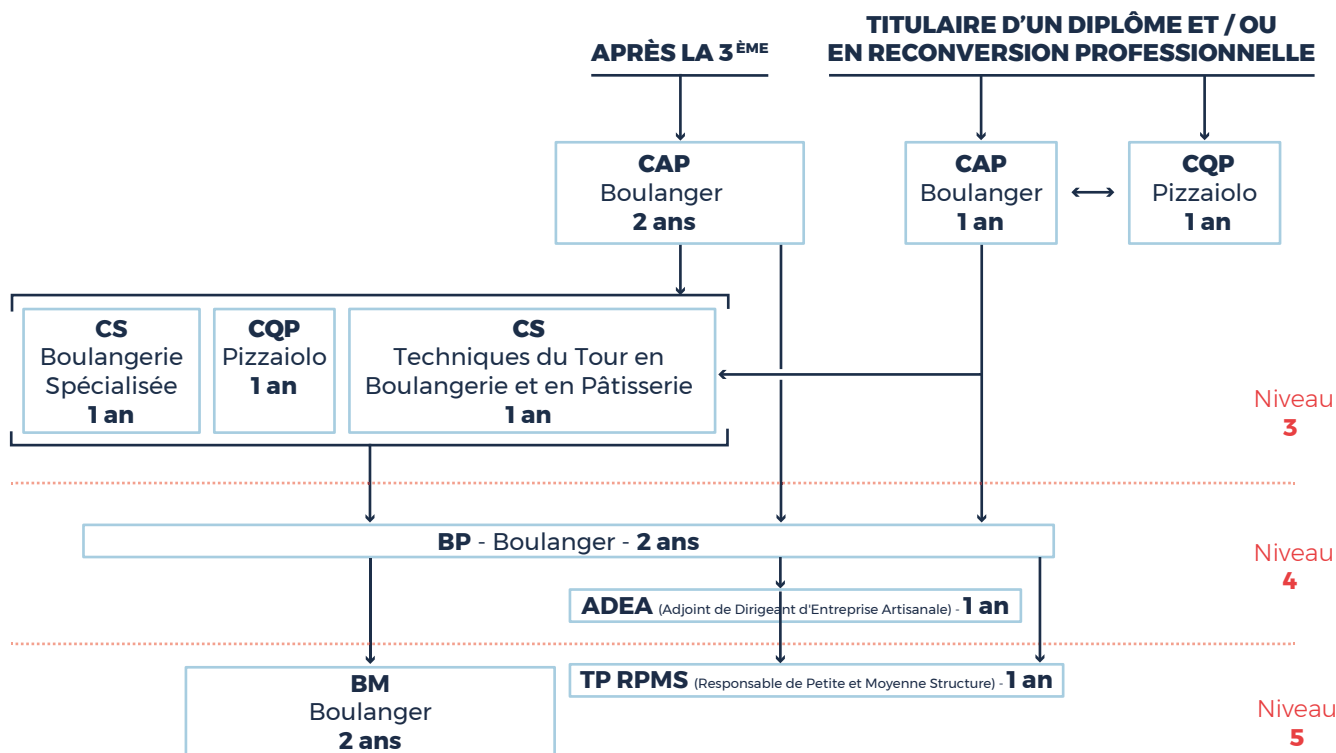
MÉTIERS

Le boulanger fabrique du pain courant (baguette) et une gamme de pains spéciaux (complet, au son, au seigle...) ainsi que des viennoiseries (croissant, brioche). Il peut aussi préparer des pâtisseries courantes ou des produits « traiteur » (les quiches et les pizzas) ou des produits de "snacking" (sandwich, salades).

L'activité du boulanger a cependant évolué avec la modernisation des fournils, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson.



POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Accès direct à l'emploi en boucherie comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication.

Le titulaire du CAP Boucher peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface ou en atelier de préparations.



POUR CANDIDATER

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur cma-auvergnerrhonealpes.fr.
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.