

# Certificat d'aptitude professionnelle bouanger

En 8 mois - Programme Qualif Emploi

CPF

QUALIF EMPLOI



## Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP bouanger 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 le stagiaire 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

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation temps plein

### Public cible

Dans le cadre de Qualif Emploi : Personnes de moins de 26 ans en recherche d'emploi (inscrites ou non à Pôle emploi) et ayant confirmé leur projet professionnel. Personnes de 26 ans et plus inscrites à Pôle emploi (quelle que soit la catégorie d'inscription), ayant confirmé leur projet professionnel ou étant concernées par un licenciement économique. Dans le cadre du CPF : Etre titulaire d'un CAP.

### Durée

8 Mois dont 385 Heure(s) en centre 602 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Demandeurs d'emploi et individuels : tarif nous contacter

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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



## Les plus

- La formation suivie dans le cadre du QUALIF Emploi est financée par la Région Bretagne. Les coûts de formation peuvent être intégralement pris en charge par la Région Bretagne dans le cadre de QUALIF Emploi pour les personnes en recherche d'emploi (inscription à Pôle emploi obligatoire uniquement pour les plus de 26 ans). La Région Bretagne peut attribuer en complément une aide financière pour couvrir une partie des frais liés à la formation (transport, restauration).

## Les sessions

Brest cedex 9

- Session 2020 - 2021 (prévisionnel)

## Les conditions d'admission

### Prérequis

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

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

### Modalités de recrutement

Entretien individuel : engagement du candidat ou de la candidate dans un processus de formation et validation ; maturité du projet.

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

### 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 : 02/02/2020

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/>

