

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire ».



CAP BOULANGER(ère)

(Diplôme Education Nationale Niv. V)

Lieu de la formation : sur site CFC - Château des Vaux

Durée de l'action : 9 mois

- 658h en centre (dont diplôme)
- 590h de stage en entreprise

Date session :

- 22/10/2018 au 11/06/2019

*Recrutement : 26/06/2018, 13/09/2018
nous contacter*

Effectif :

- 12 places
8 places minimum et 12 places maximum

Public :

- Tout public (demandeur d'emploi, salarié...)

Conditions d'admission/pré-requis :

- **Titulaire** d'un diplôme de **niveau V ou +**
- (diplôme Education Nationale CAP-BEP-BAC)

Modalité d'accès à la formation :

- Curriculum Vitae actualisé
- Tests et entretien de motivation
- Projet validé par le prescripteur pour les demandeurs d'emplois

Points de vigilance :

- Condition physique suffisante pour la manipulation des charges.
- Contre-indication en cas d'allergies alimentaires (arachide, lait, farine...)

Rémunération :

- Sous conditions du statut du stagiaire

Hébergement :

- Possible sur site, places limitées.

Coût de la formation :

- Nous consulter.

Objectif de la Formation :

- La formation vise à qualifier des stagiaires par l'acquisition des compétences nécessaires à l'obtention du diplôme Education Nationale de CAP Boulanger(e).
- Accéder à l'emploi dans le secteur de la boulangerie dans une entreprise artisanale, grandes et moyennes surfaces, industries agroalimentaires ou les entreprises de la filière "blé-farine-pain »
- Devenir créateur/repreneur d'entreprise

Modalités :

Alternance de cours pratiques en atelier, de cours théoriques et de stage en entreprise.

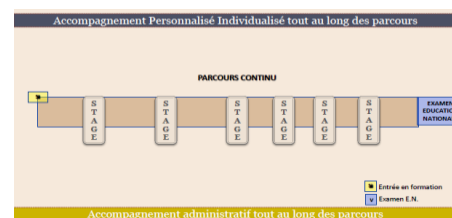
Contenus :

Le/la bénéficiaire est capable de :

- **Organiser son travail et sa production**
- **Préparer, fabriquer conditionner** dans le respect des mesures d'hygiène, santé et sécurité, **une production de boulangerie**
- **Contrôler la conformité**, les poids, quantités, aspects visuels des produits finis.
- **Communiquer et Commercialiser**

Selon les critères du référentiel CAP Boulanger(ère) de l'Education Nationale

Modularisation : Non – **parcours continu**



Modalités d'évaluation :

Evaluation en Cours de Formation

Diplôme CAP Boulanger(ère) Education Nationale

Suivi /Accompagnement :

- Suivi individualisé, entretien individuel, accompagnement à la recherche d'emploi et de stage.