



Organisme de Formation des établissements Notre-Dame
 Formation continue - Apprentissage
 Château des Vaux – St Maurice St Germain
 28240 La Loupe
 N° activité : 11751561875
 ☎ 02.37.53.70.64 – 02.37.53.77.31



L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.



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

La confiance peut sauver l'avenir



CAP BOULANGER(ère)

(Diplôme Education Nationale Niveau 3)

Lieu de la formation : site du Château des Vaux

Durée de l'action : 9 mois

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

Dates session : 19/10/2020 au 11/06/2021

Recrutement :

- Information collective : 29/06/2020
- Rendez-vous sur demande (nous contacter)

Effectif :

- 12 places (8 au minimum et 12 au maximum)

Public :

- Tout public (demandeur d'emploi, salarié...)
- Accessible aux personnes à mobilité réduite

Conditions d'admission / prérequis :

- **Titulaire** d'un diplôme de **niveau 3 ou +** (diplôme Education Nationale CAP, BEP, BAC)
- Si pas de diplôme, il faudra passer la totalité des épreuves (général et professionnel)

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.

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 en pratiques en atelier, de cours théoriques et de stages 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.

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.

Coût de la formation :

Financement possible
 Autres : Demandeurs(deuses) d'emploi nous contacter

Nous joindre

02 37 53 70 64 (organisme de formation)

02 37 53 70 70 (Standard)

of.notredame@apprentis-auteuil.org

Connaitre nos formations :

Site internet Apprentis Auteuil : chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org

Site internet Région Centre : etoile.regioncentre.fr



Par la route :

Axe routier : Chartres – Nogent-Le-Rotrou – L'organisme de formation se situe entre les villes de Pontgouin et La Loupe

Coordonnées GPS : lat. 48.494383 – lon. 1.08948810

Par le train :

Ligne Paris-Le Mans – Arrêt Gare de La Loupe

Horaires possibles d'arrivée le matin :

- Depuis Chartres-La Loupe : 8h01
- Depuis Nogent le Rotrou-La Loupe : 7h53



Navette possible La Loupe – Château des Vaux suivant les horaires de train et de cours matin et soir.

Repas (information collective / formation) :

Déjeuner au self de l'établissement – coût 4€

Possibilité de faire réchauffer son repas en salle de pause

Hébergement (formation) :

possible – conditions et tarifs nous contacter

