**CAP Boulanger** 

## Réunion d'information collective



29 août 2023

à 9h

12 septembre 2023

26 septembre 2023 à 9h



Antenne CMA LAON 30 rue d'Enfer 02000 Laon



Chambre de Métiers et de l'**Artisanat** 

HAUTS-DE-FRANCE

cma-hautsdefrance.fr 09 72 72 72 07 (prix d'un appel local)

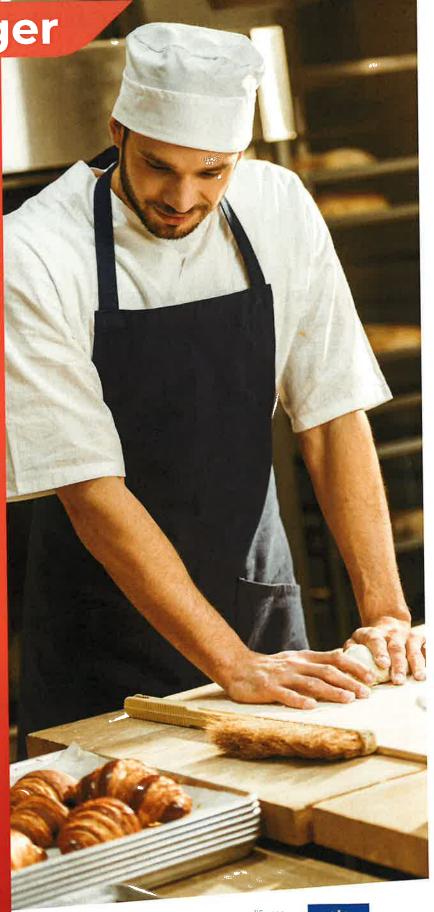


















Ce projet est cofinancé par l'Union Européenne avec le Fonds européen de développement régional (FEDER) et la Région Hauts-de-France.

### PROGRAMME RÉGIONAL DE FORMATION

# **CAP Boulanger**

Grâce à cette formation, obtenez toutes les bases professionnelles pour exercer le métier de boulanger.

Votre formation est entièrement prise en charge.



## **CAP Boulanger(-ère)**

Programme Régional de Formation

#### OBJECTIFS

--> Etre capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, pains spéciaux, viennoiserie...) dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité; de réaliser des prestations conformes aux exigences techniques, qualitatives et économiques définies dans les différents types d'entreprises

--> Obtenir une validation de niveau III (CAP Boulanger) afin d'occuper un emploi de production en boulangerie ou de créer une entreprise.

#### PRÉREQUIS ET APTITUDES PROFESSIONNELLES

- Maîtriser les savoirs de base
- Projet professionnel validé par une immersion en entreprise ou une expérience professionnelle dans le domaine
- Adhérer aux horaires de travail : travail de nuit ou tôt le matin, week-ends et jours fériés
- Avoir le sens de l'organisation, de l'habileté manuelle, le respect des règles d'hygiène.

#### CONTENU

#### **Domaines professionnels:**

Enseignement technique et professionnel

- Approvisionnement
- Production-fabrication des pains de tradition française, des produits de viennoiserie et des préparations salées
- Entretien et sécurité, contrôle qualité
- Savoirs associés : matières premières, équipements, procédés de fabrication et produits finis.

Sciences appliquées à l'alimentation Prévention Sécurité Environnement, Gestion appliquée Langue vivant étrangère : anglais

#### Domaines généraux :

- Maths Sciences
- Français
- Histoire et géographie

\*30 % de la formation est susceptible d'être dispensée à distance.

#### Méthode mobilisée et modalité d'évaluation :

Lors de votre formation, vous apprendrez aux côtés d'enseignants expérimentés. Les aspects techniques du métier sont dispensés au sein de nos ateliers équipés de matériels professionnels. Les aspects théoriques se déroulent au sein de nos salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles. La qualité de nos enseignements et équipements nous permettent de vous former dans les meilleures conditions et de répondre aux dernières exigences pédagogiques.

Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme, du titre ou de la certification, vous permettront de valider votre formation.



#### **DURÉE**

640 heures en centre 490 heures en entreprise.

#### LIEU

Chambre de Métiers et de l'artisanat Hauts-de-France Antenne de LAON 30 rue d'Enfer 02000 LAON

#### DATES

Du 16/10/2023 au 07/06/2024

Réunions d'INFORMATION COLLECTIVE (RIC) Mardi 29 Août - 12 et 26 Septembre 2023 A 09H00 à l'antenne de LAON

#### **EFFECTIF**

Groupe de 12 places

## INSCRIPTION ET INFORMATIONS:

Nathalie GOURDET n.gourdet@cmahautsdefrance.fr 03.23.23.93.44

#### ACCESSIBILITÉ :

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap éventuel. Un référent régional handicap est disponible pour accompagner les personnes concernées tout au long de leur

Formation financée par le Conseil Régional des Hauts de France



