



CAP BOULANGER

Site de formation continue – Loiret
44 rue du Faubourg de Bourgogne - 45000 Orléans cedex

Public concerné :

- Demandeur d'emploi, salarié, chef d'entreprise

Prérequis :

- Avoir réalisé 2 stages d'immersion d'une semaine dans 2 entreprises différentes
- Maîtriser les savoirs de base

Nombre de participants :

- De 5 à 10 stagiaires

Dates :

- Septembre 2023 à mai 2024

Durée :

- 10 mois
- Du lundi au samedi

Horaires :

- Variables (de 8h00 à 21h30)

Tarif :

- 14 € de l'heure
- Eligible au CPF
- RNCP N°18704
- Forma code 21538
- Places financées par la Région Centre Val de Loire pour les demandeurs d'emploi, nous consulter

Objectif général

- ✓ Se former au métier de boulanger et se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boulanger par le référentiel d'examen de l'Education Nationale

Objectifs pédagogiques

- ✓ Réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition Française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions : produits de base en restauration boulangère
- ✓ Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise
- ✓ Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et développement durable

Programme

- ✓ Le contenu de la formation dispensée est conforme au référentiel du diplôme préparé s'agissant d'une formation diplômante.

- ✓ **14 à 16 semaines de stage en entreprise (490h à 560h)**
21 semaines de cours en centre de formation

Progression pédagogique mise en application selon le référentiel du CAP

Pôle 1 – Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée

Pôle 2 – Production

- ✓ **Matières dispensées :**

Domaine professionnel :

- Travaux pratiques (18h)
- CEEEJS (3h)
- Technologie (5h)
- Sciences appliquées (2h)

- Anglais (2h)
- Prévention santé environnement (PSE) (2h)

▼ **Domaine général *** :

- Français (2h)
- Histoire/géographie (2h)
- Mathématiques (3h)
- Sciences physiques (3h)

▼ **Module de préparation à la création d'une entreprise (35H)**

Appréhender les bases de la gestion économique et financière.
Mettre en place une stratégie de développement commercial.
Appréhender l'environnement juridique, social et fiscal de la TPE.

Parcours de formation individuel

- ▼ Le nombre d'heures de formation à suivre est individualisé.

Une personne diplômée** peut être dispensée partiellement ou totalement de sciences physiques et chimiques et expression et connaissance du monde.

**reconnaissance des diplômes issus des états membres de l'union européenne, de l'espace européen ou de l'association européenne de libre-échange permettant la dispense des domaines généraux.

Parcours optionnel

- ▼ Remise à niveau français et mathématiques (35H A 70H)
- ▼ Plan d'action individualisé (PAI) : atelier CV, bureautique, numérique, réseaux sociaux (35H)
- ▼ Accompagnement renforcé : développer l'autonomie, réguler le parcours (35H)
- ▼ Evaluation et développement des compétences transversales (35H)

Formateurs

- ▼ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

Méthodes et moyens pédagogiques

- ▼ Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations. Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.

Documents remis

- ▼ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- ▼ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ▼ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ▼ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ▼ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- ▼ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

Évaluation des acquis de la formation

- ✓ Evaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu).
- ✓ Examen du CAP
- ✓ Taux de réussite aux examens (année 2022) : 83%

Suivi post formation

- ✓ **Pour aller plus loin, inscrivez-vous aux formations**
 - MC pâtisserie boulangère, MC boulangerie spécialisée
 - BAC PRO boulanger pâtissier
 - BP boulanger
 - BM boulanger
- ✓ **Type d'emplois accessibles :**
Ouvrier boulanger
- ✓ **Secteurs d'activités :**
Le titulaire du CAP « Boulanger » peut exercer dans les secteurs suivants :
Entreprises artisanales (sédentaires ou non), grandes et moyennes surfaces (GMS), industries agroalimentaires, entreprises de la filière blé-farine-pain.

Bilan pédagogique du stage

- ✓ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

j

Renseignements et inscription :

Votre contact formation : Elodie GUIET – 02 38 62 99 92 – formation-continue.45@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Elodie GUIET – 02 38 62 99 92 – formation-continue.45@cma-cvl.fr

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.

Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Site de formation :

Adresse : 44 rue du Faubourg de Bourgogne – 45000 Orléans cedex

N° de téléphone : 02 38 62 99 92

Mail : formation-continue.45@cma-cvl.fr

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et de :

- l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »
ainsi que le libellé de l'action de formation / dates / lieux.



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



Haut-commissaire
aux compétences



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES