

CAP Boulanger (e)

Date de mise à jour : 19/06/2020 | Identifiant OffreInfo : 01_22657

Information
fournie par :
Région Grand
Est, missions
Carif-Oref

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

CAP boulanger - Code CertifInfo 82703

- Éligibilité CPF : Code 244867 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Le/la boulanger (e) participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.

Puis il/elle pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation et de la cuisson.

Les titulaires du CAP débiteront comme ouvrier (e) boulanger (e) dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

Comme le secteur de la boulangerie évolue, de plus en plus de boulangers (es) proposent des produits de restauration légère comme les viennoiseries, les sandwiches, salades, pizzas...

Programme de la formation

L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- La technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation...).
- Les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène.
- La connaissance de l'entreprise.
- Le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement.

Validation et sanction

titre diplôme homologué

Type de formation

Certification

Niveau de sortie

Niveau V (CAP, BEP)

Métiers visés

Code Rome

- D1102 : Boulangerie - viennoiserie

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

910 heures en centre, 350 heures en entreprise

Conventionnement : Non

Financier(s)

Collectivité territoriale - Conseil régional

Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi

Modalités de recrutement et d'admission

suite à positionnement et entretien de motivation

Niveau d'entrée : Niveau I (Bac + 5 et plus)

Conditions spécifiques et prérequis

Bonne santé, hygiène corporelle rigoureuse, Disponibilité et adaptation (horaires décalés)

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

12 rue des Dominicains

67500 - Haguenau

Responsable :

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable : Chantal VOGT

Téléphone fixe : 0388061665

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

GRETA Nord Alsace

SIRET: 19671509800055

Responsable : Christophe

Téléphone fixe : 0388061682

Site web : <http://www.greta-nord-alsace.com>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 23/03/2019 au 31/08/2020

débutant le : 23/03/2019

Adresse d'inscription

123 route de Strasbourg

67500 - Haguenau

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

GRETA Nord Alsace

SIRET : 19671509800055

Adresse

123 route de Strasbourg

67500 - Haguenau

Téléphone fixe : 0388061666

Contactez l'organisme