

BOULANGER

niveau 4



OBJECTIFS :

Calculer les coûts de production, gérer approvisionnements,
Être expert dans les techniques de production,
Concevoir et réaliser les produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère,
Coordonner le travail de son équipe et s'assurer de la qualité de ses productions,
Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement.

PROGRAMME DE FORMATION ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Enseignement professionnel

- Gestion des matières premières, des produits intermédiaires et consommables
- Organisation et réalisation de la production
- Respect de la démarche qualité et de progrès
- Commercialisation et communication
- Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie :
 - gestion des ressources humaines
 - gestion économique et financière

Enseignement général

- Expression Française et ouverture sur le monde
- Langue vivante

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Projets pédagogiques
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Supports de formation numériques
- Plateforme LMS

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi
ayant validé un projet
professionnel
Apprentis
Salariés

PRÉREQUIS

Être titulaire du:
CAP Boulanger
CS Boulangerie spécialisée

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage :
prise en charge par
l'OPCO Autres dispositifs :
nous contacter

MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Laboratoire boulangerie
- Salles de formation

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques.

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen ponctuel.
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

BM Boulanger
CAP Pâtissier en 1 an

EN ALTERNANCE

APPRENTIS : 26 semaines CFA (35h) sur 2 ans.
Possibilité de parcours individualisés après positionnement
Stagiaires FC : 13 semaines CFA (35h) sur 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap:
k.boukri@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Artisan boulanger,
Ouvrier boulanger,
Chef d'entreprise,
Gérant entreprise.

