



CAP Boulanger Reconversion



Cliquer ici

Période de formation

- 2 novembre 2023 au 22 mai 2024

Publics et prérequis

- Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration.
- Être titulaire d'un diplôme français de niveau III ou IV (CAP, BEP, BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. Dans le cas contraire, le stagiaire se préparera en toute autonomie au passage des épreuves du domaine général ou se verra préconiser, après évaluation individuelle, le module Préparation aux épreuves d'enseignement général.

Admission

Sur dossier et entretien

Résultats

100% en 2022

Objectifs généraux et niveau de la formation

- Savoir adapter son organisation et sa production aux exigences d'un cadre professionnel
- Acquérir les connaissances et techniques de base solides permettant d'intégrer avec succès la profession et d'y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boulanger, diplôme de niveau III du ministère de l'Education nationale

Organisation & durée

- **Formation au CEPROC** : 12 semaines (420 heures)
- **Stage pratique en entreprise** : 16 semaines (560 heures)
- **Inscription par le CEPROC du stagiaire à la session d'examen du CAP Boulanger** : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2024 aux dates fixées par le calendrier national

Validation

- Pour les stagiaires inscrits à l'examen du CAP Boulanger : Diplôme CAP Boulanger ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle délivrée par l'Académie de Paris Versailles Créteil.
- Attestation de formation et acquisition de compétences délivrée par le CEPROC pour les stagiaires non-reçus à l'examen.

Statut et financement

Financements possibles : • Compte personnel de formation (CPF) • CPF de transition • Plan de développement des compétences • Dispositif Pro A • Autofinancement

Si vous êtes demandeurs d'emploi, veuillez vous rapprocher de votre conseiller Pôle Emploi afin de connaître les dispositifs de financements existants.

Nos formations n'étant pas conventionnés par Pôle Emploi et la Région, le candidat se voyant accorder un financement partiel devra s'engager à régler les coûts pédagogiques complémentaires directement au CEPROC.

Coût de la formation

- Frais pédagogiques pour l'ensemble du parcours : 7 560 euros
- Frais annexes à prévoir (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : environ 500 euros
- Frais administratifs : 60 euros

NB. Le CEPROC étant une association de loi 1901 non assujettie à la TVA, les tarifs sont exprimés en TTC

Programme détaillé de la formation

Travaux pratiques

- **Organiser** : Organiser le rangement des produits réceptionnés, organiser son travail, effectuer les calculs nécessaires à la production
- **Réaliser** : Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison, peser, mesurer, préparer, fabriquer, conditionner les produits fabriqués, appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés, appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire, respecter les directives de la démarche environnementale, disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- **Contrôler** : Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement, contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- **Communiquer - Commercialiser** : rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés, transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente, utiliser un langage approprié à la situation, rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Culture technologique et professionnelle

- **Culture professionnelle** : Histoire de la Boulangerie et son évolution - Filière « blé, farine, pain » - Environnement de travail - Appellations en Boulangerie
- **Matières Premières** : Matières premières de base - Matières complémentaires - Produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées - Ingrédients et produits d'addition
- **Techniques et le Matériel Professionnel associé** : Etapes de la panification - Fabrication des pains - Fermentation panaière - Fabrication de la viennoiserie
- **Sciences appliquées** : Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées à l'environnement professionnel
- **Gestion appliquée** : Contexte professionnel - Insertion dans l'entreprise - Salarié et l'entreprise - Organisation de l'activité - Entreprise - Créatrice de richesse
- **Prévention, Santé, Environnement** : Appréhender l'individu et sa santé - L'individu dans ses actes de consommation - L'individu dans son parcours professionnel - L'individu dans son environnement professionnel

Modalités pédagogiques

Formation uniquement en présentiel : 420 heures

Organisation des semaines au CEPROC :

- **3 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique**
- **2 jours pour les enseignements techniques : Technologie culinaire – Sciences appliquées – Gestion appliquée – PSE : prévention, santé et environnement**

Horaires des cours : 8h00 à 18h00

Moyens pédagogiques et techniques

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques. Le CEPROC est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

Profil de l'équipe enseignante

Formateurs de pratique diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans au poste de boulanger
Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques.

Modalités d'accompagnement

Suivi de formation et de stage tout au long du cursus dans le cadre des créneaux pédagogiques dédiés à cet effet.

Modalités d'évaluation

Bilans ponctuels et certification par épreuve terminale

Validation de l'examen

Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Débouchés professionnels

Postes de commis, ouvrier, responsable de fournil, tourier, chef dans une boulangerie du secteur artisanal ou d'autres secteurs de l'alimentation. Possibilité, à terme, de création ou reprise d'entreprise.

Poursuite d'études

- CAP au choix en boucherie, charcuterie-traiteur, cuisine ou pâtisserie

