CFA Nicolas-Albano

FORMATION

BP BOULANGER

Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète

CFA NICOLAS ALBANO

TÉL : 04 99 57 60 35

SITE : https://cfadesete.fr/

sète

BP BOULANGER

RNCP : 13856

Mise à jour le 11 août 2023
Enregistrée sous le n° 76341106934
cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

OBJECTIF DE QUALIFICATION : Niveau IV – Ouvrier(e) boulanger(e) hautement qualifié(e)

BP BOULANGER

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus

PRÉREQUIS :

- Être titulaire du CAP Boulanger

- Autres publics : nous consulter

QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÉS À LA FORMATION :

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web www.cfadesete.fr rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web.

Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter. Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €

– Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
(Référente handicap : Magali GONZALEZ)

TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 840 h en centre de formation sur deux ans – 420 h / an

- 2 374 h en entreprise sur deux ans – 1 187 h / an

- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement

- Alternance Centre de formation / Entreprise

- 35 h hebdomadaires en centre de formation

- Amplitude horaire variable en fonction des plannings

- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel

- Effectif maximum des groupes : 6 à 16 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 6 apprenants / groupe

TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)

- Bilans intermédiaires et en fin de formation

- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours

- Attestation de formation

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Ouvrier(e) hautement qualifié(e), responsable de production, formateur, démonstrateur, gérant(e)

- Création d'entreprise

CERTIFICATION :

BP BOULANGER – DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU IV

cfa.accueil@cfadesete.fr / 04 99 57 60 35

Référente handicap : Magali GONZALEZ
magali.gonzalez@cfadesete.fr / 04 99 57 60 37

CFA Nicolas-Albano

BP BOULANGER

RNCP : 13856

Enregistrée sous le n° 76341106934
cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

BP BOULANGER

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander

- Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie

- Définir les besoins liés à la production journalière

- Maîtriser les différents process de panification et deproduction boulangère

- Optimiser l'implantation du matériel de production

- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

- Organiser les postes de travail

- Optimiser les marges de l'entreprise

- Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie

- Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente

- Réceptionner et stocker

- Préparer, fabriquer, créer, innover

- Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi les process de fabrication

- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution

- Disposer des produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente

- Appliquer les procédures de la démarche qualité

- Appliquer les mesures d'hygiène, de sécurité et de santé des salariés

- Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité Alimentaire

- Contrôler les mouvements des stocks

- Mesurer l'échelle des risques sanitaires

- Contrôler l'évolution des produits tout au long du Processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation

- Analyser les résultats de l'entreprise

- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité

- Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail

- Communiquer les directives

- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers

- Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement

- Communiquer avec les différents acteurs de la filière

- Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe

- Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace vente

- Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

- Utiliser les différents services des établissements institutionnels

cfa.accueil@cfadesete.fr / 04 99 57 60 35

Référente handicap : Magali GONZALEZ
magali.gonzalez@cfadesete.fr / 04 99 57 60 37

BP BOULANGER

RNCP : 13856

Enregistrée sous le n° 76341106934
cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

BP BOULANGER

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

1-LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

2-LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

3-LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

4-PROGRAMME :

DOMAINE GÉNÉRAL :

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Gestion appliquée
- Pratique professionnelle
- Sciences Appliquées
- Technologie Professionnelle

cfa.accueil@cfadesete.fr / 04 99 57 60 35

Référente handicap : Magali GONZALEZ
magali.gonzalez@cfadesete.fr / 04 99 57 60 37