FORMATION

MC
BOULANGERIE SPECIALISÉE

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

CFA NICOLAS ALBANO

TÉL : 04 99 57 60 35

SITE : https://cfadesete.fr/

MC
BOULANGERIE SPECIALISÉE

MC BOULANGERIE SPECIALISÉE

RNCP : 701

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 III – Boulanger(e), Boulanger(e) en pains spéciaux

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION :

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

PRÉREQUIS :

- Être titulaire du CAP Boulanger ou BEP Alimentation à dominante 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.

CERTIFICATION :

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE – DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU III

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 :

- 420 h en centre de formation sur un an.

- 1 187 h en entreprise sur un 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 11 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 :

- Boulanger(e), Boulanger(e) en pains spéciaux

- Création d'entreprise

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

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

MC
BOULANGERIE SPECIALISÉE

RNCP : 701

MC BOULANGERIE SPECIALISÉE

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 :

- Approvisionner les postes de travail

- Organiser sa production

- Surveiller l'état du stock

- À partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :
  ° les produits de panification
  ° les produits de viennoiseries non garnis ou garnis avant cuisson
  ° les garnitures et crèmes
  ° les décors boulangers
  ° assurer les cuissons
  ° appliquer le processus d'un plan de nettoyage
  ° appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels

- Contrôler la qualité des matières premières

- Contrôler les phases de sa production

- Contrôler les produits finis

- Transmettre les besoins sur l'état du stock

- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

- Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente

- Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

- Communiquer sur les compétences acquises sur le « blé » et la « farine »

- Communiquer sur le matériel et obligatoirement sur les notions d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels

- Maîtriser les compétences se rapportant aux fonctions d'approvisionnement, d'organisation de la production, de la production, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle et de communication

RNCP : 701

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

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 PROFESSIONNEL :

- Arts appliqués à la profession
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Pratique professionnelle
- Sciences Appliquées
- Technologie Professionnelle

SUITES DE PARCOURS :

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

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

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