



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
Le service formation professionnelle de la CMA Loiret

CAP BOULANGER | Adulte
du 28/09/2020 au 04/06/2021

UNE FORMATION QUALIFIANTE, LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Code RNCP : 18704 - Code CPF : contacter la CMA



Activités

Le boulanger est un professionnel spécialiste de la fabrication du pain, de ses dérivés et de la viennoiserie. Il doit maîtriser les gestes et pauses de la panification : pétrissage, fermentation, façonnage, enfournement, cuisson et défournement de la pâte... L'offre de produits doit s'adapter aux besoins des consommateurs : baguettes, fougasses, pains composés aux fruits secs ou aux graines, pains biologiques, pains complets ...

Public concerné

Tout public :

- > Salariés,
- > Demandeurs d'emploi,
- > Professionnels souhaitant s'orienter vers une formation de pâtissier.

Objectifs de la formation

Acquérir les différentes techniques de fabrication et savoir exécuter les gestes avec rigueur. Utiliser les bons matériels, choisir les matières premières de qualité, respecter les règles d'hygiène et développer l'aspect créatif.

Modalités

de la formation

Elle se déroule sur 9 mois à temps plein.

> 20 semaines de cours (700 h)

à l'Institut des Métiers et de l'Artisanat

(IMA) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret.

> 14 semaines (490 h)

de stage en entreprise

Débouchés professionnels

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité, de grande ou de petite taille. La profession offre d'importantes opportunités d'emplois : du poste de boulanger à celui d'encadrement en tant que Chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

Financement

Pour connaître les modalités de financement et/ou les dispositifs de prise en charge en fonction de votre statut, contactez notre conseillère.

SESSION
DE SEPTEMBRE À JUIN

+ d'info

Léa DUBIEL ☎ 02 38 62 18 54

✉ l.dubiel@cma-loiret.fr



Formation financée par :

MAJ 10/07/2020

Une formation

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

44 rue du Faubourg Bourgogne • 45000 ORLEANS

☎ 02 38 68 08 68 • www.cma45.fr



L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.





Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
Le service formation professionnelle de la CMA Loiret

CAP BOULANGER | Adulte
du 28/09/2020 au 04/06/2021

UNE FORMATION QUALIFIANTE, LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE



Prérequis

2 stages d'une semaine sont demandés dans 2 entreprises différentes pour valider le projet (convention Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel).
Test de français et mathématiques pour tout candidat non diplômé.

Méthodes et moyens pédagogiques

Laboratoire pédagogique collectif pour la production selon les processus de fabrication utilisés dans les entreprises. Pédagogie active faisant appel à la participation des stagiaires et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil. Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des stagiaires.

Poursuite d'étude

Niveau CAP :

MC (mention complémentaire) boulangerie spécialisée, MC pâtisserie boulangère

Niveau Bac :

Bac pro boulanger pâtissier (pour les deux métiers), BP (brevet professionnel) de boulanger (en 2 ans après le CAP),

Niveau bac + 2 :

Brevet de maîtrise (BM) boulanger accessible via le réseau des Chambres de métiers,

Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques Production et transformations spécialité Arts et métiers de bouche (Cnam).

Documents remis

Fiches de fabrication, bons d'économat, supports et synthèse de cours.

Formateurs

Franck LERICHE : formateur professionnel de travaux pratiques, diplômé du CAP Boulanger.

Frédéric BALLANGER : formateur professionnel de travaux pratiques pâtissier, diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier.

Jean-Charles FERKATADJI : formateur de gestion appliquée, et sciences appliquées, diplômé du DUT Techniques de commercialisation.

Isabelle DESHAYES MONTALBANO : formatrice de Prévention Santé Environnement, diplômée de la Licence de sciences de l'éducation métiers de l'enseignement.

Mehdi KARRAY : formateur de mathématiques, sciences physiques, diplômé du Brevet de Maîtrise niveau III.

Géraldine NICOLLE : formatrice d'anglais, titulaire du CAPES d'anglais.

Béatrice PELLEGEAY : formatrice de français et connaissance du monde contemporain, diplômée de la maîtrise en lettres.

Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté.



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
Le service formation professionnelle de la CMA du Loiret

CAP BOULANGER | Adulte
du 28/09/2020 au 04/06/2021



Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

A l'issue de la formation, chaque stagiaire complète une enquête de satisfaction sur le déroulement de la formation. A partir des enquêtes, un bilan pédagogique synthétique de la formation est établi. Une enquête de satisfaction en ligne est également à remplir via notre outil « FORMAEVA ».

Taux d'appréciation des stagiaires

A l'issue de la formation, 80% des stagiaires sont globalement satisfaits.

Accessibilité

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

(Cf. référent handicap Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre Val-de-Loire)

Livret d'Accueil / Règlement intérieur

Il est remis au stagiaire un livret d'accueil et le règlement intérieur en début de formation. Ce règlement est affiché à la cafétéria et dans le hall d'accueil.

Evaluation, validation du diplôme / Réussite à l'examen / Taux d'insertion professionnelle

La formation est validée par l'obtention du CAP boulanger, diplôme de niveau V, (code RNCP : 18704). Un relevé de notes d'examen est adressé au stagiaire par l'Académie d'Orléans-Tours.

Le taux de réussite à l'examen 2018 est de 83 %. Le taux d'insertion professionnelle est de 43 %.

Suivi post-formation

Un suivi individuel est proposé. Cette formation est promue auprès des élus de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret. Un fichier contact des entreprises susceptibles d'embaucher sera fourni aux stagiaires. Chaque stagiaire devra communiquer son CV et sa lettre de motivation qui seront transmis dès les résultats du CAP. L'inscription au Centre d'Aide à la Décision pour les moins de 30 ans est possible (contrat d'apprentissage).

Contact

Institut des Métiers et de l'Artisanat
Service Formation Professionnelle de la CMA du Loiret
44 rue du Faubourg Bourgogne 45000 ORLEANS

+ d'info

Léa DUBIEL ☎ 02 38 62 18 54

✉ l.dubiel@cma-loiret.fr



N° SIRET : 184 500 023 000 33

N° déclaration d'existence : 2445P001445