

CAP

Objectifs

- Devenir un professionnel qualifié capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées
- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

Contenu

Formations professionnelles

- Réception, contrôle et stockage des produits réceptionnés
- Préparation des matières premières et mise en place du poste de travail pour la production
- Réalisation de la production et stockage des produits fabriqués ou en cours de fabrication
- La réglementation en vigueur, les outils et méthodes d'analyse des risques, les fiches techniques
- Communication à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente)
- Respect des consignes en matière de démarche qualité et de développement durable
- Technologie professionnelle : matières premières, techniques et matériels professionnels
- Sciences appliquées à l'alimentation, l'hygiène et l'environnement professionnel

Formations générales

- Français-Histoire-Géographie-Éducation civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante

■ Durée

De 400 à 800 h en centre selon les acquis. Les candidats déjà titulaires d'un diplôme Éducation nationale de niveau V (CAP, BEP) et plus (Bac) sont dispensés des matières générales

■ Public

Tout public

■ Pré-requis

- Lire, écrire, compter
- Bonne résistance physique pour travailler debout dans la chaleur, bonne dextérité (travail manuel minutieux), accepter les conditions du métier (horaires, contraintes ...)

■ Validation

CAP «Boulangier», diplôme de l'Éducation nationale de niveau V

■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes
Loudun

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

CPF

Pour toute information complémentaire :

05 49 80 37 45

commercial.greta.agence-thouars@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr