



CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF

Réaliser des produits de boulangerie : Pains courant, pains de tradition Française, autres pains et viennoiseries, Présenter au personnel de vente les produits réalisés, Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

LIEUX

En centre de formation de l'artisanat situé à Nouville et en entreprise.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- Français
- Histoire-Géographie et Instruction Civique
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Pratique professionnelle
- Technologie
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées
- Connaissances de l'entreprise

MODALITÉ DE VALIDATION

La formation est validée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3.

L'examen se déroule sous forme d'épreuves ponctuelles (examen final)

- Matières générales (écrites et orales)
- Matières professionnelles (écrites et pratiques)

100%
DE RÉUSSITE
À L'EXAMEN



RYTHME DE L'ALTERNANCE

ALTERNANCE

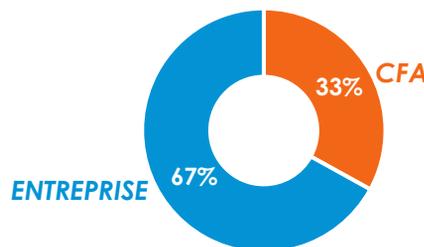
2 semaines en entreprise et 1 semaine de cours théorique et pratique.

CALENDRIER

Le planning de formation prévoit 13 à 14 semaines de cours en CFA par an.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

2 ans, avec 5 semaines de congés payés par an.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans, valider toutes les étapes de recrutement.



RENSEIGNEZ-VOUS !

Il exerce son métier dans les établissements de production boulangère, Il doit être capable de fabriquer une commande comportant quelques-uns des principaux produits de boulangerie dans les catégories: pain de consommation courante, pains spéciaux et viennoiserie. Il suit l'état des stocks, définit les besoins en approvisionnement et prépare les commandes.

CODE ROME
D1102

ACTIVITÉS

- **Réaliser des produits de boulangerie** : Pains courants, pain de tradition, autres pains, viennoiserie pâte levées, viennoiserie pâtes levées feuilletées.
- **Organiser son travail** à partir d'une commande, effectuer les calculs nécessaires à la production.
- **Préparer et entretenir son poste de travail.**
- **Respecter la qualité, l'hygiène et la sécurité.**
- **Conditionner les produits fabriqués.**
- **Préparer les produits et les disposer pour la vente.**
- **Rendre compte** des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production.

100%
D'INSERTION
PROFESSIONNELLE

PROFIL MÉTIER REQUIS

- **Résistant** : l'endurance physique permet de supporter les horaires nocturnes, le travail debout, la chaleur et l'humidité des unités de fabrication,
- **Rigoureux** : la préparation de la pâte demande une grande attention, tant sur le temps de fermentation que sur la cuisson.
- **Soigné** : le travail en unité de fabrication et en boutique exige une hygiène irréprochable.

EMPLOIS VISÉS

- Boulanger traiteur.
- Boulanger pâtissier.
- Artisan boulanger, boulanger.
- Vendeur / vendeuse en boulangerie-pâtisserie.
- *Formation possible sur un métier connexe au métier de bouche au CFA de la CMA.*

