

## Prérequis

Dispense ou bénéfice des épreuves générales du CAP

## Cible

Tout public

**Durée et horaires** (700 heures en centre de formation, 735 heures en entreprise)

D'août 2021 à juin 2022

## Objectifs Pédagogiques

- Permettre à des publics jeunes et adultes d'acquérir un diplôme de niveau 3.
- Maîtriser les capacités du référentiel CAP Boulanger.
- Acquérir les connaissances permettant de créer ou de reprendre une entreprise de Boulangerie

## Délai d'accès

Un jour à 6 mois entre la demande d'inscription et l'entrée en formation.  
Ce délai varie en fonction du financement mobilisé et du délai d'accord de prise en charge.

## Pratique de la Production boulangères et pâtisseries (300 h)

- Organiser son travail et réaliser des calculs de production.
- Réaliser réceptionner, stocker, peser mesurer, préparer fabriquer les pains, les viennoiseries, les décors, (pétrissage, les températures, la division et le façonnage, la fermentation, la cuisson).
- Présenter et mettre en valeur des produits finis.
- Conditionner, appliquer les mesures d'hygiène.
- Respecter la démarche environnementale.
- Pâtisserie : réalisation de pâte à choux, de différentes variétés de tartes.
- Contrôler (poids, conformité).
- Communiquer, commercialiser.

## Savoirs associés technologiques et Sciences appliquées au métier de la Boulangerie (200 h)

- Culture professionnelle (histoire de la boulangerie, la filière, l'environnement du travail).
- Les matières premières (de base, complémentaires, les ingrédients, le sel, l'eau, la farine, le sucre, la levure, le lait...).
- Les techniques et le matériel professionnel (les étapes et les procédés de fabrication, la fermentation).
- Les sciences appliquées (alimentation, hygiène, environnement professionnel).
- Gestion appliquée (contexte professionnel, le salarié, l'organisation de l'activité).
- Notions d'arts appliqués.

## Renseignements inscription

Pour en savoir plus, contactez

vos conseiller.ère.s au **02 47 25 24 29**

Adresse de la formation  
CMA37 : 36-42 Route de Saint-Avertin - CS 50412- 37204 TOURS CEDEX  
N° d'activité : 24450381045 - N°SIRET : 130 027 980 00072

Email : [scolaisseau@cm-tours.fr](mailto:scolaisseau@cm-tours.fr) - site internet : [www.cma37.fr/article/se-former](http://www.cma37.fr/article/se-former)

Département Formation Continue  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Indre-et-Loire  
Sophie COLAISSEAU



## Méthode et moyens pédagogiques

- Formation collective en groupe et en laboratoire,
  - Formation pratique en laboratoire,
  - Apports théoriques en salle,
  - Recherches documentaires,
  - Accompagnement individuel,
  - Elaboration d'un plan d'action tutoré et mise en pratique en entreprise d'accueil.
- Référentiel de certification et référentiel des activités professionnelles du CAP Boulanger

## Documents remis

De nombreux supports sont fournis tout au long de la formation.

## Nombre de participants

12 stagiaires

## Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

Avoir réalisé une immersion en entreprise dans le secteur de la boulangerie et avoir validé son projet professionnel.

Réunion d'information collective : présentation de la formation, de l'équipe pédagogique et administrative ; visite du centre de formation (laboratoire et plateau technique, salles de formation et espaces de restauration).

Un entretien individuel préalable à l'admission est réalisé en présence d'un conseiller prescripteur (Pôle Emploi, Mission Locale ou Conseil Départemental), un formateur technique ou un professionnel en exercice ou un représentant de la branche professionnelle et le responsable pédagogique.

## Suivi Post Formation

Un suivi individuel peut être proposé.

Nous consulter pour connaître nos prestations d'accompagnement et/ou de formation.

## Évaluation

Évaluation tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices. Organisation d'un CAP blanc. Remise d'une attestation de compétence à l'issue de la formation. **Diplôme du CAP.**

## Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

Une enquête de satisfaction à chaud et à froid via notre outil « **FORMAEVA** ».

## Bilan Pédagogique du stage

Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.

## Équipe pédagogique technique du Campus des Métiers et de l'Artisanat

Formateurs du CFA en pratique et technologie : expériences différenciées suivant les disciplines et les matières enseignées, accréditation obligatoire pour l'enseignement de chacune des matières.

## Équipe pédagogique « Préparation à l'installation »

**Marie-Laure ALBERT** : Formatrice management, ressources humaines et apprentissage, l'entreprise et son environnement. Pratique du conseil et de l'accompagnement des créateurs repreneurs, évaluation de projets de création d'entreprises. Titulaire d'une Maîtrise de droit privé, droit des affaires et d'un certificat CNAM : Psychopathologie et psychodynamique du travail

**Tony SOULARD** : Formateur gestion économique et financière, action commerciale et études de marché, environnement fiscal, social et juridique de la création reprise d'entreprise. Pratique du conseil et l'accompagnement des créateurs repreneurs. Dirigeant de PME, Direction commerciale. Titulaire d'un BTS Action Commerciale et du TP Formateur professionnel d'Adultes.

**Dominique HELBERT** : Formateur Commercialisation (techniques commerciales, vente, marketing et gestion). Dirigeant d'entreprise et formateur marketing, commercialisation et gestion alimentaire à l'université et en écoles d'ingénieurs. Pratique du conseil en alimentaire, recherche et développement. Titulaire d'un DESS Gestion générale d'entreprises et d'un diplôme de 3ème cycle Direction et Audit de Marketing.

## Renseignements inscription

Pour en savoir plus, contactez

vos conseiller.ère.s au **02 47 25 24 29**

Adresse de la formation  
CMA37 : 36-42 Route de Saint-Avertin - CS 50412- 37204 TOURS CEDEX  
N° d'activité : 24450381045 - N°SIRET : 130 027 980 00072

Email : [scolaisseau@cm-tours.fr](mailto:scolaisseau@cm-tours.fr) - site internet : [www.cma37.fr/article/se-former](http://www.cma37.fr/article/se-former)

Département Formation Continue  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Indre-et-Loire  
Sophie COLAISSEAU