

Métiers de Bouche

CAP Boulanger

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=18732>

Objectif

- Acquérir le diplôme du CAP Boulanger
- o Obtenir la certification HACCP
- o Obtenir l'attestation de Sauveteur Secouriste du Travail
- o S'insérer durablement dans le monde professionnel

Contenu

Domaines professionnels :

Bloc de compétences 1: Technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée (Préparation d'une production) : acquisition par le stagiaire de compétences professionnelles liées à l'approvisionnement et au stockage des produits, de connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique

Bloc de compétences 2 : Production en boulangerie : capacité à préparer des pains de Tradition Française ou pains courants, autres pains, pâte levée feuilletée, savoir donner une présentation marchande et conseiller la clientèle.

Ces activités professionnelles sont organisées autour de 5 matières d'enseignements professionnels :

- 1-Travaux Pratiques en atelier
- 2-Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)
- 3-Sciences Appliquées à l'alimentation (à l'hygiène et aux équipements (Constituants des aliments, Etude nutritionnelle des produits, Prévention des risques, Utilisation locaux et équipements, Aménagements, Entretien)
- 4-Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- 5-Prévention Santé Environnement

Domaines généraux :

Bloc de compétences 3 : Français et histoire-géographie : analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique Expression et communication à l'oral et à l'écrit.

Bloc de compétences 4 : Mathématiques et sciences : apprécier l'aptitude à mobiliser des compétences dans des situations liées à la profession ou à la vie courante et vérifier l'aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence et à rendre compte par écrit ou oralement.

Techniques de recherche d'emploi

Période en entreprise

Session d'examen en CCF

Prérequis

Publics : Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi, publics visés par le PIC et autres

Pré-requis :

- Comprendre et transmettre une consigne orale et écrite
- Connaître les unités de volume et de masse
- Maîtrise des 4 opérations de base
- Projet professionnel validé par un stage, une enquête métier ou une première expérience professionnelle)
- Hygiène corporelle rigoureuse
- Disponibilité et adaptabilité (horaires décalés, travail le week-end, mobilité).
- Résistance physique (station debout, travail au froid et au chaud) et nerveuse (coup de feu, ordres...)
- Habilité manuelle

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Dates

Du 01/09/2021 au 31/07/2022
Le parcours peut être personnalisé en fonction du candidat.
En un an

Public

tout public

Durée

1140 heures
Durée en établissement de formation variable selon le parcours antérieur du candidat.

Effectifs

8 - 12

Modalités

Cours du jour
Collectif
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Les petites bruyères
18 rue François Gillet
42400 Saint-Chamond

Contact

Christine MANOA
christine.manoa@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr