

Programme détaillé de l'action de formation

CAP BOULANGER BIO ET LEVAINS

L 6313-1 du Code du travail

Définition du champ de la formation professionnelle

Les types d'actions de formation qui entrent dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue sont les suivants :

1. Les actions de préformation et de préparation à la vie professionnelle. Elles ont pour objet de permettre à toute personne, sans qualification professionnelle et sans contrat de travail, d'atteindre le niveau nécessaire pour suivre un stage de formation professionnelle proprement dit ou pour entrer directement dans la vie professionnelle ;
2. Les actions d'adaptation et de développement des compétences. Elles ont pour objet de favoriser l'adaptation des salariés à leur poste de travail, à l'évolution des emplois, ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement des compétences des salariés.
3. Les actions de promotion. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée ;
4. Les actions de prévention. Elles ont pour objet de réduire les risques d'inadaptation de qualification à l'évolution des techniques et des structures des entreprises, en préparant les travailleurs dont l'emploi est menacé à une mutation d'activité, soit dans le cadre, soit en dehors de leur entreprise ;
5. Les actions de conversion. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs salariés dont le contrat de travail est rompu d'accéder à des emplois exigeant une qualification différente ou à des travailleurs non-salariés d'accéder à de nouvelles activités professionnelles ;
6. Les actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances. Elles ont pour objet d'offrir aux travailleurs, dans le cadre de l'éducation permanente, les moyens d'accéder à la culture, de maintenir ou de parfaire leur qualification et leur niveau culturel ainsi que d'assumer des responsabilités accrues dans la vie associative ;

Entrent également dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue les actions permettant de réaliser un bilan de compétences. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs d'analyser leurs compétences professionnelles et personnelles ainsi que leurs aptitudes et leurs motivations afin de définir un projet professionnel et, le cas échéant, un projet de formation.

Il en est de même des actions permettant aux travailleurs de faire valider les acquis de leur expérience en vue de l'acquisition d'un diplôme, d'un titre à finalité professionnelle ou d'un certificat de qualification figurant sur une liste établie par la commission paritaire nationale de

l'emploi d'une branche professionnelle, enregistrés dans le répertoire national des certifications professionnelles visé à l'article L. 335-6 du code de l'éducation.

Ce type de formation longue s'inscrit notamment dans le cadre des formations de réorientations professionnelles, sollicitées notamment par des salariés via le Congé Individuel de Formation. Il s'agit d'actions de promotion d'ouvriers boulangers non qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers, aux termes desquelles, le stagiaire est à même de s'intégrer dans un environnement professionnel de boulangerie pour y assurer de manière autonome des tâches qualifiées.

Programme des enseignements :

La formation est diplômante. Le titre délivré : « CAP Boulanger » est inscrit au Registre national de certifications professionnelles (Certification N°18704).

La formation proposée par l'atelier m'alice est au cœur de la minoterie SUIRE (280H) Moulin bio depuis 1979.

- L'organisme de formation est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle.
Les adultes en reconversion dans le domaine de La Boulangerie souhaitent s'installer à leur compte, et travailler selon les méthodes de panification traditionnelle au levain.
En tant que spécialiste des fabrications au levain naturel, l'atelier m'alice répond au mieux aux exigences de ses stagiaires qui ont du mal à trouver un enseignement adapté à leurs aspirations dans les centres de formation classiques (CFA...).
- L'organisme de formation est spécialisé dans la panification au levain et la filière biologique
- Toutes les fabrications réalisées dans le module 2 sont à partir d'ingrédients « issus de l'agriculture biologique ». Les exigences et les contraintes des fabrications « bio » sont donc étudiées avec toutes les compétences nécessaires.
- La formation est ancrée fortement dans le contexte économique réel.

Chaque stagiaire est 420 h en insertion dans une entreprise partenaires expertes dans le travail des farines biologiques et sur la maîtrise des levains. Chaque stagiaire doit s'intégrer dans une entreprise et se confronter à la réalité du métier.

L'enseignement se déroule au centre de formation cinq jours sur sept du lundi au vendredi, à raison de 7 heures par jour. Le dimanche et les jours fériés sont chômés.

Tous les aspects professionnels (Boulangerie sensu stricto/Statut juridique et fiscal/...) et techniques (choix du matériel, conseils aux investissements...) relatifs à la future installation du stagiaire sont abordés au cours de la formation de manière théorique et concrète. Des intervenants extérieurs peuvent apporter en complément de l'équipe pédagogique de l'école une vision moderne et actuelle des problématiques liées à la future installation des stagiaires.

Le stagiaire bénéficie d'un accompagnement complet pour mettre en place dans les meilleures conditions son projet professionnel.

PUBLIC VISE

Personnes majeures souhaitant se reconverter dans un projet de création d'activité en boulangerie pâtisserie.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

PREREQUIS

Être titulaire d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

Français lu, écrit, parlé.

S'inscrire à l'examen du CAP BOULANGER de l'année scolaire incluant la formation (inscription en octobre, examen en juin de l'année suivante).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES VISÉS

Chaque stagiaire est accompagné individuellement : un formateur accompagne 4 apprenants en prenant le temps de transmettre son savoir et sa passion pour le métier de boulanger. Au terme de la formation, les stagiaires sont autonomes en production et leur projet professionnel doit être mature et recentré dans un contexte économique réel.

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel des vente
- Utiliser un langage approprié à la situation
- Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production
- Produire et maîtriser un levain*
- Panifier avec des farines biologiques et de meule*
- Connaître la bonne gestion d'une entreprise à travers un compte de gestion et un business plan*
- S'intégrer dans un environnement professionnel de boulangerie pour y assurer de manière autonome la production et la gestion d'entreprise*
- Présenter un projet professionnel mature et recentré dans un contexte économique réel*

MOYENS ET SUPPORT PEDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique (réflexion de groupe) et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation pour les modules présentiels, documents au format numérique pour les modules à distance.

Les enseignements théoriques sont réalisés sous forme de cours magistraux au cours desquels les stagiaires sont invités à interagir.

L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil). Le travail de production est réalisé en autonomie.

L'enseignement pratique propose en alternance :

- des phases de démonstration assurées par les formateurs, qui fait d'abord le geste, puis le répète lentement en l'expliquant, que les stagiaires sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme après une phase d'échange
- des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par l'équipe de formateurs.

Matériel pédagogique et Présentation du formateur en Annexe 1 et 2.

28 heures hebdomadaires sont consacrées à la pratique, les 7 heures restantes à la théorie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation.

ÉVALUATION EN FIN DE FORMATION :

Les stagiaires sont évalués :

- par l'éducation nationale lors du passage du CAP en candidat libre par le stagiaire
- par contrôle continu tout au long de la période de formation au centre
- sur un business plan remis en version papier et numérique, soutenu oralement devant un jury représenté par un ensemble d'acteur issus du monde de la boulangerie.
- une attestation de formation sur la panification bio et levain est attribuée au stagiaire.

MATERIEL REQUIS

Téléphone portable et connexion internet pour réaliser les signatures d'émargement et le remplissage du questionnaire de satisfaction en temps réel dans le cadre de notre démarche

qualité.

La tenue et la mallette, les fiches pratiques et livret d'annotation sont fournis.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous pensez être en situation de handicap, merci de contacter Marie en amont de la formation au 06 80 28 76 36 ou par courrier à contact@atelier-malice.fr afin de pouvoir au mieux vous accueillir, vous accompagner/former ou vous orienter.

MODULE 1 :

CONNAISSANCE DES PÂTES ET FONDAMENTAUX DE LA BOULANGERIE (105 HEURES)

MODULE 1 A) THÉORIE ET PRATIQUE DE LA PANIFICATION (73 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Cours magistraux
- Production au fournil

Au cours de ce module, le stagiaire utilise le matériel de boulangerie pour réaliser des produits inscrits au référentiel de boulangerie

- Pain de tradition française
- Pain courant
- Pain viennois
- Pain de mie
- Pain de campagne
- Pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat, pain aux raisins)
- Pâte levée

Ce module permet en outre une première approche des étapes de division et de façonnage des pâtes, compétences indispensables à la réalisation des pains français.

Au cours de ce module, l'ensemble des étapes de la panification est détaillé. Ce module permet une approche des compétences suivantes :

- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre
- réalisation des pâtes à pain français (maîtrise des pesées, maîtrise des paramètres de température et d'hydratation des pâtes, maîtrise du pétrissage)
- maîtrise des fermentations
- maîtrise des différentes étapes de la pèse, du façonnage et de la cuisson
- analyse du produit fini.

MODULE 1 B) APPROCHE, ENTRETIEN ET 1^e UTILISATION DU MATERIEL (32 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Activités pratiques au fournil

La découverte de l'environnement technologique est la priorité de ce module.

La découverte du matériel permet d'évoquer les compétences corrélatives à son utilisation :

- Pétrin /Batteur-mélangeur : Techniques du pétrissage.
- Diviseuse/Façonneuse : Façonnage mécanique
- Four et Tapis enfourneur : Réglage du four, enfournement et défournement.
- Matériel d'entretien et petits outillages : Utilisations diverses.

Le stagiaire doit être à même au terme de ce module d'utiliser au mieux l'ensemble des outils et machines à sa disposition. Il doit également être à même d'effectuer l'entretien courant du matériel et éventuellement le diagnostic des pannes.

MODULE 2 : PRATIQUES ET TECHNOLOGIES SPECIFIQUEMENT ORIENTEES SUR LA PANIFICATION BIO ET LEVAINS (175H)

MODULE 2 A) ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE-INSTALLATION PROFESSIONNELLE (45 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Cours magistraux (technologie)
- Rédaction du business plan
- Travail individuel avec les stagiaires (en salle de cours, en entretien individuel et par mail)

Un premier sous-module construit sur la compilation des études sectorielles de la filière artisanale et industrielle, des données INSEE, et de quelques études de cas, met en lumière les grandes lignes de l'économie actuelle de la filière.

Il s'agit d'un travail incontournable dans les perspectives d'installations professionnelles que poursuivent nos stagiaires.

Un autre sous-module propose également une initiation à la gestion afin de rendre possible la communication entre les stagiaires et leurs futurs comptables. Ce module a pour ambition de rendre lisibles et compréhensibles les documents comptables les plus simples : compte, bilan... L'atelier m'alice propose également un accompagnement personnalisé pendant toute la durée de la formation autour des problématiques liées à l'économie de la filière, pour répondre aux problèmes personnels de dimensionnement des projets, plan de financement et autres éléments constitutifs du business plan que les stagiaires doivent rédiger.

MODULE 2 B) OUVERTURE SUR LES TECHNIQUES DE PANIFICATION ET LEVAINS (98 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Activités pratiques au fournil

Ce module est une ouverture sur les techniques ancestrales de panification. Techniques qui, exploitées à la lumière de nos pratiques actuelles, permet la réalisation de pains beaucoup plus aromatiques et de meilleure conservation.

- Aspects techniques et réglementaires

La maîtrise des fermentations au levain naturel est l'objet de ce module. Cette maîtrise s'appuie sur les modèles théoriques construits précédemment.

- Mise en place de gammes de produits

Le travail est orienté vers la recherche de gammes de produits afin d'orienter le travail au fournil vers la réalité économique et commerciale des futures entreprises.

- Techniques modernes de production

La panification au levain s'intègre de plus en plus souvent au sein d'entreprises modernes dans leurs exigences de production. À savoir :

- exigences de réactivité (cuisson de pain chaud toute la journée)
- exigences de planning recentrées sur les horaires de jours, pour des raisons de coût, de santé et de stabilité des équipes de travail dans le temps.

Aussi, si la panification au levain est étudiée dans ses aspects traditionnels (panification en direct), elle est aussi abordée dans ses aspects plus modernes, en pousse lente en froid positif, en travail en masse... Autant de techniques qui permettent de répondre aux exigences évoquées et d'augmenter la productivité par personne.

MODULE 2 C) CE MODULE PERMET D'ANCRER LA PRATIQUE DE LA PANIFICATION AU SEIN DE LA FILIÈRE BLÉ-PAIN (32 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

– Cours magistraux

- aspects commerciaux et législatifs
- spécificités et contraintes techniques liées aux fabrications « biologiques »
- spécificités diététiques
- le bio et la nutrition

– Visite des moulins SUIRE et GIRARDEAU (Boussay, 44). et rencontre avec un meunier.

– la meunerie (fabrication de farine sur les moulins d'essai sur meule de pierre et cylindre)

– analyse de la farine au laboratoire

– essai de panification test BIPEA

– **Un partenaire indispensable : Le Meunier**

Ce module comprend la visite complète d'un moulin moderne. Cette visite est complétée par un cours de meunerie assuré par un professionnel de la filière.

L'objectif est de permettre d'intégrer l'enseignement de boulangerie dans une filière comprenant en amont : les producteurs agricoles et la meunerie. Ce module doit permettre d'établir les bases de compréhension communes nécessaires à une communication intelligente entre les aspirants boulangers et les meuniers.

Cette communication est indispensable afin que meuniers et boulangers puissent s'entendre sur les qualités de farines recherchées.

Tableau des fabrications réalisées :

Session	Jours	Pédagogie techniques réalisées
Session1	Lundi	visite des moulins / présentation du laboratoire / projection du programme / calcul de la température de base / calcul de panification
	Mardi	prépa TP /Pain courant /PLF
	Mercredi	prépa TP / pains de tradition /Campagne/PLF
	Jeudi	prépa TP/ pain courant /Pains complet /PLF
	Vendredi	Technologie
Session2	Lundi	prépa TP / pain tradition/Pain de mie /PLF/Pain au lait
	Mardi	prépa TP/ pain tradition /Pain viennois /PLF/Pain au lait
	Mercredi	prépa TP /pain courant/pain de campagne / PLF/pain au lait
	Jeudi	prépa TP /pain de tradition /pain de mie/PLF/Pain au lait
	Vendredi	Technologie , labo d'analyse + test BIPEA + test farine avec aditifs /bio / CRC
Session 3	Lundi	prépa TP /pain courant/pain de campagne / PLF/pain au lait
	Mardi	prépa TP/Pain de tradition/pain viennois/PLF/Pain au lait
	Mercredi	prépa TP /Pain de tradition /Pain de campagne/PLF/Pain au lait
	Jeudi	prépa TP /pain courant/pain complet/PLF/Pain au lait
	Vendredi	Technologie /Visite laiterie ?
Session 4	Lundi	élaboration d'un levain / prépa TP / Norvégien/Engrain (petit épeautre)
	Mardi	élaboration d'un levain/ prépa TP tradition BIO sur levain liquide /tradi graines / Campagne bio sur levain liquide / PLF sur levain liquide
	Mercredi	élaboration d'un levain/ prépa TP tradition BIO sur levain dur / Tourte de Meule BIO T80 / pain complet BIO sur levain dur / PLF sur levain liquide
	Jeudi	élaboration d'un levain/ prépa TP tradition sur poolich / Ciabatta / Pain de mie / brioche grand-mère / tourte aux alouettes BIO /Tartines
	Vendredi	Technologie
Session 5	Lundi	prépa TP / Pain blanc BIO /Engrain (petit épeautre)
	Mardi	prépa TP tradition BIO sur levain liquide /tradi graines / Campagne bio sur levain liquide / PLF sur levain liquide
	Mercredi	prépa TP tradition BIO sur levain dur / Tourte de Meule BIO T80 / pain complet BIO sur levain dur / PLF sur levain liquide
	Jeudi	prépa TP tradition sur poolich / Ciabatta / Pain de mie / brioche grand-mère / tourte aux alouettes BIO /Tartines
	Vendredi	Technologie
Session 6	Lundi	prépa TP / Pain Norvégien /Tourte de Seigle Auvergnat
	Mardi	prépa TP tradition sur levain BIO liquide /tradi graines / Campagne bio sur levain liquide / PLF sur levain liquide
	Mercredi	prépa TP tradition sur levain dur / Tourte de Meule T80 / pain complet sur levain dur / PLF sur levain liquide
	Jeudi	prépa TP tradition sur poolich / Ciabatta / Pain de mie / brioche grand-mère / couronne Bretonne /Paline gourmande
	Vendredi	Technologie
Session 7	Lundi	prépa TP / Tourte de seigle Auvergnat / Pain norvégien aux fruits
	Mardi	prépa TP prépa TP tradition BIO sur levain liquide /tradi graines / Campagne bio sur levain liquide / PLF sur levain liquide
	Mercredi	prépa TP prépa TP tradition sur levain dur / Tourte de Meule T80 / pain complet sur levain dur / PLF sur levain liquide
	Jeudi	prépa TP prépa TP tradition sur poolich / Ciabatta / Pain de mie / brioche grand-mère / pain au quinoa /focaccia et fougasse
	Vendredi	Technologie
Session 8	Lundi	examen blanc / tradition/viennois /PLF/Pain au lait
	Mardi	examen blanc / tradition/pain de mie /PLF/Pain au lait /Burger
	Mercredi	examen blanc / tradition/campagne/PLF/Pain au lait
	Jeudi	examens blanc /pain courant/complet/PLF/ Pain au lait
	Vendredi	examens blanc technologie

INSERTION EN ENTREPRISE (420 HEURES)

Les enseignements au centre de formation sont complétés par une période de stage en entreprise d'une durée de **420 heures**. **Le choix des entreprises d'accueil se fait en concertation avec le stagiaire dès le début de la formation**. Ce choix doit être pertinent en fonction de l'avancement des projets personnels du stagiaire. Le stagiaire doit donc envisager de devoir se déplacer partout en France (et à l'international s'il le souhaite) lors des périodes de stage en entreprise. Un responsable de stage est nommé dans chaque entreprise pour prendre en charge le stagiaire.

Ce dernier s'intègre aux équipes de professionnels en place pour assurer les tâches techniques qui lui sont confiées en fonction de ses compétences.

Annexe 1 : Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre.

La formation est réalisée dans les locaux d'Atelier m'alice, fournil de la Minoterie Suire, Le Feuillou 44190 BOUSSAY

LOCAUX ET MATÉRIEL

Les locaux comprennent un local de production, un espace sanitaire ainsi qu'une salle de cours.

Le matériel de production est composé :

- d'un four à soles, électrique
- d'une colonne élévatrice et d'un tapis enfourneur
- d'un pétrin spiral
- de 3 batteurs mélangeurs
- de 2 chambres de pousse contrôlée
- de 3 postes de travail individuels
- d'un laminoir
- d'un repose pâton
- d'une cellule de surgélation
- d'un doseur-mélangeur
- de l'ensemble du petit matériel courant de production

Les moyens techniques mis en œuvre pour la formation sont constitués par l'ensemble des outils de production d'utilisation courante listés ci-dessus.

Le stagiaire a également accès à la bibliothèque de l'atelier m'alice. La bibliothèque est constituée d'ouvrages scolaires et techniques ainsi que de catalogues professionnels. Tous les ouvrages sont consultables sur place. Certains sont à la libre disposition du stagiaire. Ce dernier peut alors approfondir ses connaissances théoriques spécifiques à la boulangerie, à son histoire et à son environnement économique.

Un classeur de fiches techniques et recettes spécifiques avec zones d'annotation est également remis à chaque stagiaire.

Les moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation sont multiples. Si nous privilégions une pédagogie « de terrain », nous multiplions également les supports pédagogiques (littérature et documents papiers rédigés à l'attention des stagiaires, environnement internet, visite d'un moulin, supports photos et vidéos...) permettant ainsi d'avoir l'approche la plus dynamique et la plus intégrée au monde du travail qui soit possible, du métier de boulanger. Des temps « hors production » sont réservés au cours des actions de formations, qui permettent grâce aux outils pédagogiques susmentionnés, l'acquisition, le perfectionnement et le contrôle des connaissances théoriques. Concernant le contrôle, il est à noter ici que c'est à travers la pratique que le contrôle des connaissances est toujours le plus pertinent.

Annexe 2 : Parcours du formateur principal.

Maxime PIONNEAU – boulanger formateur et coordinateur technique d'Atelier m'alice

Après un CAP Boulangerie et un Baccalauréat "Métiers de l'alimentation", Maxime a passé un Brevet de Maîtrise au CIFAM afin de répondre à son goût de la nouveauté et sa capacité de créativité pour ensuite préparer son objectif de chef d'entreprise en boulangerie.

Après quelques années de développement de la boulangerie familiale près de Cholet et de nombreux concours professionnels et formations, Maxime a décidé de devenir formateur en CFA en boulangerie pâtisserie puis de rejoindre l'équipe d'Atelier m'alice.

Au sein de l'équipe, il est dédié aux formations longues et accompagne les stagiaires dans leur cursus et souhaits d'évolution professionnelle.