
Exemple de programme de Formation

Préparation au CAP Boulanger BIO ET LEVAINS

Organisation

Début : 30/01/23

Fin : 22/06/23

Durée : 308 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

Personnes âgées de plus de 18 ans ayant un projet professionnel dans le secteur de la boulangerie



Objectifs pédagogiques

Cette formation prépare au CAP Boulanger en 5 mois et demi en alternant les semaines en fournil de formation et celles en stage en entreprise en alternance.

Au terme de la formation, les participants sont autonomes en production et leur projet professionnel doit être viable, réaliste et cohérent avec la filière.

Chaque participant est accompagné individuellement (un formateur accompagne 4 apprenants en prenant le temps de transmettre son savoir et sa passion pour le métier de boulanger travaillant au levain). Au terme de la formation, les participants sont autonomes en production en boulangerie et leur projet professionnel doit être viable, réaliste et cohérent avec la filière.

Le titulaire du CAP BOULANGER est un professionnel qualifié, il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie :

- pains courants et autres recettes assimilées
- pains de tradition Française et autres pains assimilés
- autres pains
- viennoiseries levées et levées feuilletées
- produits de base en restauration boulangère.

Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

* détails des objectifs pédagogiques sur demande.



Description

Modules pratiques. Savoir-faire et recettes - 224h, 32 jours

Organiser dans le respect des règles d'hygiène, santé et sécurité, situation réelle ou simulée

C1. Organiser le rangement des produits, son travail, effectuer les calculs pour la production

C2. Réceptionner et stocker les marchandises, Peser, mesurer, Préparer, fabriquer

Les pains (Pains courants français et de tradition française (pétrissages, pré-fermentations) et assimilés)

Autres pains (campagne, complet, mie, viennois) et assimilés. Déclinaisons

Les viennoiseries (Pâtes levées feuilletées, Pâte à brioche, Pâte à pain au lait-brioché, Garnitures)
Déclinaisons (Produits salés et décors)

Sandwichs et tartines. Décor. Déclinaisons



Conditionner les produits, Respecter les directives de la démarche environnementale

Disposer les produits en magasin. Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire

C3. Contrôler. Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement - Contrôler les poids, quantités, aspects visuels des produits finis

C4. Communiquer - commercialiser

Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés. Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente. Rendre compte des non-conformités et dysfonctionnements

Modules théoriques - 84h, 12 jours - Technologie professionnelle

Vise l'acquisition de connaissances sur l'environnement technologique pour l'activité professionnelle

S1. Culture professionnelle

L'histoire de la boulangerie et son évolution. La filière Blé, Farine, Pain. L'environnement de travail. Les appellations en boulangerie

S2. Les matières premières

Les matières premières de base. Les matières complémentaires. Les produits utilisés dans la réalisation de garnitures salées. Les ingrédients et produits d'addition, fabrication de levains

Visite de moulin, fabrication de farines

S3. Techniques et matériel professionnel associé

Etapas de la panification. Fabrication des pains et viennoiseries. Fermentations

S4. Sciences appliquées à l'alimentation

Les constituants des aliments. La nutrition (animé par une intervenante extérieure, à distance - 7h)

Hygiène : microbiologie appliqué, mesures préventives

Environnement professionnel : démarche qualité, aménagement des locaux, équipements spécifiques, la gestion des produits biologiques (par un intervenant extérieur, 7h)

S5. Gestion appliquée

Le contexte professionnel (intervention concernant l'installation en création/reprise d'entreprise par un intervenant extérieur, 7h).

Insertion dans l'entreprise, salarié et entreprise, organisation de l'activité. L'entreprise comme créatrice de richesses (par un intervenant extérieur, 7h)

Période de formation en milieu professionnel (stage), en alternance avec la formation. Durée : 420h selon le profil des candidats

Prérequis

- Etre porteur d'un projet professionnel et une future création d'entreprise (ébauche de business plan)
- Justifier au préalable d'un diplôme au moins équivalent à un CAP (pour bénéficier d'une inscription à l'examen du CAP BOULANGER en candidat libre sans les épreuves théoriques générales sous dérogation)
- S'inscrire en préalable à l'examen CAP BOULANGER sur le site de l'académie de Nantes (période octobre-novembre de l'année précédant l'examen en juin)
- Etre capable de fournir un dossier de candidature et passer un entretien oral pour l'examen de votre candidature.

Modalités pédagogiques

Les enseignements en cours magistraux sont réalisés en salle ou à distance (7h)

La pratique en fournil alterne la démonstration par le formateur, ses explications avec échanges et l'application

Moyens et supports pédagogiques

Outils de production courants d'un fournil dédié

Salle de classe équipée avec écran, tableau

Documents théoriques avec zones d'annotations



Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des participants 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 participants a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique,
- tour de table oral à chaque début et fin de journée,
- point par écrit en individuel en début de session, à la reprise des cours suite à la période de stage en entreprise,
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation.

En fin de formation, les participants sont évalués :

- par l'Education Nationale lors du passage du CAP Boulanger en candidat libre sur convocation par l'Académie (ces dates ne dépendant pas de notre organisme, le calendrier de fin de formation peut être modifié)
- sur un business plan remis en version papier et digitale, soutenu oralement devant un jury de professionnels issus du monde de la boulangerie
- une attestation de formation sur la panification bio et levains est attribuée aux participants.