

SE
FORMER
POUR
REUSSIR
www.cma-gard.fr



IRFMA 30/CFA

LE METIER DE Boulangier

Activité

Baguettes tradition, ficelles, boules au levain... Le **boulangier** donne couramment le choix entre différents pains. Formes, poids, farines et ingrédients permettent de proposer une grande diversité dans les magasins, à laquelle s'ajoutent également les viennoiseries. Pour le pain, tout commence par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Une fois pétrie, la pâte est placée dans une chambre de fermentation. Vient ensuite l'étape du façonnage des « pâtons » (pains, baguettes, flutes et boules) avant l'enfournage et la cuisson. En plus du pain et des viennoiseries, le boulanger peut proposer aussi certaines pâtisseries et des produits salés.

Où et comment ?

Dans le fournil, pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique et four à commande automatique ont souvent remplacé les machines manuelles. Les nouvelles techniques facilitent le travail et permettent de réaliser plusieurs fournées par jour afin de répondre aux besoins des clients tout au long de la journée. Les farines se diversifient également pour répondre à l'évolution des goûts de la clientèle.

Profil

Impossible d'exercer ce métier sans posséder une sensibilité culinaire et avoir envie de partager son savoir-faire avec ses clients. Pour fabriquer un pain de qualité, le boulanger doit être habile de ses mains et respectueux des recettes mais aussi avoir un sens scrupuleux de l'hygiène. Il doit aussi savoir innover et proposer de nouveaux produits.

Il doit aimer travailler les matières premières telles que la farine, le beurre, les œufs, etc. (et vérifier s'il n'a pas des allergies à la farine). Le Boulanger est amené à travailler tôt le matin, souvent le samedi et parfois le dimanche et jours fériés afin de satisfaire et fidéliser la clientèle.



Avec
le réseau des , d'Occitanie
l'Artisanat et de l'avenir



Chambre
de **Métiers**
et de l' **Artisanat**

OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

GARD

Les formations de l'IRFMA 30/CFA de la CMA du Gard sont réalisées en étroite collaboration avec les Professionnels du secteur des métiers.

Toutes les conditions POUR REUSSIR !

L'IRFMA 30 se dote :

- D'un hébergement, « La Résidence Gaston Doumergue », proposant aux jeunes des **chambres** à 3 lits, ou des **studios et appartements** équipés d'une kitchenette, plus un **foyer** pour les résidents et une **laverie** ;
- Et d'une salle de restaurant qui permettra aux résidents de bénéficier d'un petit déjeuner, déjeuner et repas du soir à des prix très étudiés, et sera également ouvert le midi à tous les apprenants de l'IRFMA 30.

Transport

Bus de la gare de Nîmes à l'IRFMA 30/CFA, lignes 5,11 et Tempo, arrêt « Chambre de Métiers ». Compter environ 15 mn.

Pour en savoir plus

Découvrez toutes les formations proposées par l'IRFMA 30/CFA :

www.cma-gard.fr

à la rubrique « Découvrez le Centre de Formation des Apprentis ».



L'IRFMA 30/CFA de la CMA30 est aussi sur Facebook : Cliquez sur « J'aime »

Le diplôme et la formation sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge.
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.



Le CAP Boulangerie- Diplôme de niveau 3 (Anciennement V)

Durée de la Formation

2 ans à raison de 420h par an réparties sur 12 semaines.

Conditions d'entrée

Avoir 16 ans et moins de 30 ans ou 15 ans et terminé la classe de 3^{ème}.

Contenu de la Formation

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJ
- Maths, Sciences-Physiques
- Français, Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Langue vivante obligatoire

La Mention Complémentaire pâtisserie boulangère Diplôme de niveau 3 (Anciennement V)

Durée de la Formation

1 an après le CAP.

Contenu de la Formation

- Organisation et production : réalisation de produits de pâtisserie boulangère sucrés et salés
- Environnement technologique, scientifique, commercial appliqué à la production.
- Evaluation de l'activité professionnelle (dossier).

Le BP Boulangerie - Diplôme de niveau 4 (Anciennement IV)

Durée de la Formation

2 ans à raison de 420h par an réparties sur 12 semaines.

Conditions d'entrée

Etre titulaire du CAP. Bon niveau d'enseignement général.

Contenu de la Formation

- Pratique professionnelle (Fabrication d'une commande)
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Gestion de l'entreprise
- Environnement Economique Juridique et Social de l'entreprise
- Français, Histoire/Géographie
- Langue : Anglais

Le BM - Diplôme de niveau 5 (Anciennement III)

Durée de la Formation

2 ans par la voie de l'apprentissage sous forme de modules.

Conditions d'entrée

Le BM3 est accessible après avis de la Commission Départementale d'Evaluation :

- Aux personnes titulaires d'un niveau 4 en boulangerie + entretien de positionnement,
- Aux personnes titulaires d'un diplôme ou titre de niveau 3 de boulangerie faisant état de 5 ans d'expérience dans la boulangerie + entretien de positionnement.

Il s'adresse à des jeunes de moins de 30 ans (en apprentissage ou contrat de professionnalisation), aux chefs d'entreprise, conjoints ou associés et aux salariés (formation continue).

Contenu de la Formation : 7 modules

- 1° Module professionnel
- 2° Fonction entrepreneuriale
- 3° Gestion économique et financière
- 4° Gestion des ressources humaines
- 5° Formation et accompagnement de l'apprenant
- 6° Communiquer à l'international
- 7° Fonction commerciale

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA30/CFA) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard (Site du Gard) 904 avenue Maréchal Juin 30908 Nîmes Cedex 2

Tél: 04.66.62.80.30 - Fax: 04.66.62.80.37 Courriel : cfa@cma-gard.fr

www.cma-gard.fr Suivez-nous sur les réseaux sociaux



OCÉANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE IRFMA 30

