EN SAVOIR PUS

FORMATION

DIPLÔME

CAP boulanger en alternance (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 18704

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.
Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Conditions d'accès/Prérequis :

- Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- Jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils justifient avoir accompli la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire.

Durée de la formation :

2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)

Programme de formation

RNCP36005BC01 : echnologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée :

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Préparer, fabriquer
- 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
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- ransmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

RNCP18704BC02 : Production

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réaliser
- Contrôler
- Communiquer-Commercialiser

RNCP18704BC03 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

. Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

. Histoire géographie, enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace

-Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

RNCP18704BC04 : Mathématiques-sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.

Expérimenter

- Critiquer un résultat, argumenter
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au 04 66 62 80 30.

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine
Effectif : 12 stagiaires
Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge
Aucun frais de scolarité pour l'apprenant.
Tarif : 15€ de l'heure

Modalité pédagogique : formation en présentiel
Méthodes pédagogiques mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active
Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative
Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final

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

Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2

© Photos : Shutterstock
Conception graphique et impression : CMA du Gard
- Ne pas jeter sur la voie publique

MAJ-DO-COM-PLA - 104 -Version 1 du 23-03-15

EN SAVOIR PUS

FORMATION

DIPLÔME

RNCP18704BC05 : Éducation physique
- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

RNCP18704BC06 : Langue vivante, niveau A2 du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP18704BC07 : Langue vivante, niveau A2 du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

© Photos : Shutterstock - Ne pas jeter sur la voie publique Conception graphique et impression : CMA du Gard

MAJ-DO-COM-PLA - 104 -Version 1 du 23-03-15

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

Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2