

SATISFACTION

FORMATION

CLIENT

INFORMATIONS COLLECTIVES

BOULANGERIE :

11 mai 2023 à 09h00

09 juin 2023 à 09h00

LA FORMATION

Dates de l'action :

04/09/2023 au 27/06/2024

(Dates prévisionnelles)

Effectif Qualif Pro : 10 stagiaires

Durée : Centre 700 H (en moyenne)
Entreprise 560 H

Taux 2022 :

Taux de réussite: 85%

Taux d'insertion: 100%

Taux de satisfaction: 100%

Compétences et capacités professionnelles visées :

Réceptionner et stocker la marchandise

Transformer la matière 1^{ère} en produit en respectant les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de traçabilité

Mettre en valeur les produits, conseiller, vendre

TARIF

8.400€ (Pour 700 heures soit 12€/heure – prise en charge totale pour demandeur d'emploi avec prérequis demandés et possible en fonction du statut)

MÉTIERS ALIMENTAIRES

CAP BOULANGER

TYPE DE PROGRAMME : PARCOURS QUALIFIANT

Financé / conventionné par La Région Occitanie et le FSE
Ces modules sont accessibles à d'autres publics et selon d'autres modalités, n'hésitez pas à nous contacter.

Secteur d'activité : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Contrat n° : 23Q03621741

Formacode : 215-AGROALIMENTAIRE

Niveau d'entrée : Niveau 3

LES MODALITÉS

Modalités de RECRUTEMENT

Informations collectives, entretiens individuels de motivation, tests de recrutement.

Contact : cfa@cma-gard.fr

Modalités de FORMATION

Formation multi modale.

Accessibles aux personnes en situation de handicap.

Parcours aménagé en fonction des besoins.

Possibilité de Formation à distance si mesures exceptionnelles.

VALIDATION

CAP BOULANGER

Diplôme et/ou attestation de fin de formation avec évaluation des acquis.

Accompagnement à la création reprise d'entreprise* si projet validé
Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (Carte SST) si possible en fonction de la situation sanitaire

*Facultatif en fonction des profils et des besoins

PRÉREQUIS

- ✓ Demandeurs d'emploi jeunes et adultes inscrits à Pôle emploi.
- ✓ Avoir validé son projet professionnel avec son prescripteur (stage d'immersion – PMSMP- fortement recommandé).
- ✓ Etre orienté par un membre du réseau des prescripteurs habilités par la Région ou par un organisme de formation dans le cadre d'une poursuite de parcours.
- ✓ Posséder les prérequis nécessaires à l'intégration sur l'action de formation dans le cadre d'un parcours individualisé.

COMPLÉMENT D'INFORMATIONS

Accès handicapé

oui non

Accessible en transport en commun

oui non

Restauration sur place

oui non

Hébergement sur place oui pour les moins de 25 ans non

SATISFACTION

CLIENT

FORMATION

MÉTIERS ALIMENTAIRES

CAP BOULANGER

► MOYENS pédagogiques, techniques et d'encadrement de la formation

Les acquis en entreprise sont complémentaires à ceux en centre. Ils sont formalisés sur un livret de compétences.

► Moyens pédagogiques

Logiciel de gestion de la formation (gestion des plannings, cours, supports de cours, exercices.)
Portail documentaire actualisé, nombreux liens de plateformes et d'outils (espaces collaboratifs, ...)
Supports ressources (papier ou numérique), revues, dossiers et presse techniques et spécialisés...

Moyens techniques

► Toutes nos salles de cours sont équipées d'un Tableau Blanc Interactif avec ordinateur connecté à Internet et vidéo projecteur, 7 ateliers informatiques de 10 à 15 postes informatiques connectés à Internet,
Un bureau individuel pour les entretiens,
Un centre de Ressources disposant de 16 ordinateurs avec internet, connexion WIFI et un animateur.

Moyens d'encadrement

1 référent pédagogique qui accompagne l'apprenant dans sa globalité jusqu'au suivi post-formation.
► 1 référent expert du métier garant des acquisitions professionnelles,
1 équipe d'intervenants pédagogiques et administratifs garant des acquisitions des connaissances et compétences, 1 référent handicap.

► MODALITÉS D'ÉVALUATION

► Evaluation des acquis

En fonction des compétences décrites dans le référentiel :

- Positionnement de départ.
- Évaluations des acquis au long de la formation.
- Entretiens de régulation et de remédiation.
- Auto-évaluation, partage d'expérience ...)
- Évaluation tripartite en entreprise.
- Évaluations sommatives et examens

Evaluation de formation

- • Bilans intermédiaires entre les stagiaires et les référents.
- Conseil de classe avec l'équipe pédagogique et les délégués.
- Demande d'amélioration et fiches d'insatisfaction à disposition.
- Enquêtes satisfaction (stagiaires, intervenants, entreprise, partenaires)
- Bilan final (invitation des principaux acteurs de la formation).
- Bilan global (Indicateurs de performance analysés pour dégager points forts et axes à améliorer).

IRFMA 30

904 av, Maréchal Juin
30900 Nîmes



04 66 62 80 30



cfa@cma-gard.fr

www.cma-gard.fr



SATISFACTION

CLIENT
FORMATION

MÉTIERS ALIMENTAIRES

CAP BOULANGER

SITUATIONS FORMATIVES en fonction du parcours individualisé

Modules communs (nombre d'heures moyen) - *optionnel en fonction des profils

Accompagnement individuel et projet - 21h

Construction et réajustement de parcours adapté. Formalisation acquis et actions.

Positionnement - 7h

Entretien approfondi, tests de positionnement.

Gestion appliquée - 46h

Connaissance de l'entreprise, éléments comptables, production, échanges économiques, impôts, institutions politiques, droit.

Prévention, Santé, Environnement - 40h

L'individu et son environnement : Environnement socio-professionnel, santé, développement durable.

Sciences appliquées - 46h

Produits, hygiène et sécurité, énergie, locaux, équipements.

Hygiène et Sécurité Alimentaire:

Restauration commerciale – **14h**
Grands principes, responsabilité, obligations, plan de maîtrise sanitaire, analyse des risques physiques, chimiques et biologiques, bonnes pratiques, organisation et stockage.

Français, Histoire/Géographie* - 63h

Programme CAP

Mathématiques, Physique, Chimie* - 63h

Programme CAP

Numérique - 14h

Recherche efficace sur Internet, messagerie électronique, bases de données documentaires et les sites de référence.

Techniques et accompagnement à l'emploi – 21h

Outils évolutifs et stratégie de recherche de stage et d'emploi.

Apprendre à apprendre* - 14h

Outils, méthodes, organisation / Concentration, mémorisation.

Gestion des pressions professionnelles* - 14h

Outil, méthodes, stratégie afin de gérer son temps et son stress et construire son plan de réussite.

Sauveteur Secouriste du Travail* (SST) - 14h

Conduite à tenir en cas d'accident, examen de la victime, secours.

Immersion en entreprise - 560h

Bilan technique et pédagogique tripartite (tuteur, référent technique, stagiaire). Evaluation transferts des acquis en entreprise.

Création d'entreprise* - 35h

Métier de chef d'entreprise, chiffre d'affaire, plan de financement, compte de résultat prévisionnel, cadre légal : juridique, social et fiscal, aides, partenaires, accompagnement par un chargé de développement économique.

Gestion du temps* - 7h**BOULANGER(E)S****Pratique et technologie – 279h00**

Organisation, réalisation, contrôle, communication : Panification du pétrissage à la cuisson, viennoiseries, connaissance des matières premières, procédés de fabrication et des produits finis, environnement de travail, locaux, équipements, ustensiles, hygiène, traçabilité, sécurité, stockage, étiquetage, gestion des déchets...

Langue vivante – 35h00

Vocabulaire professionnel, analyse de texte, expression et compréhension écrites et orales.

IRFMA 30

904 av, Maréchal Juin
30900 Nîmes



04 66 62 80 30

cfa@cma-gard.fr

www.cma-gard.fr



Chambre
des Métiers
et de l'Artisanat
OCCITANIE

GARD

Projet cofinancé par le Fonds Social Européen

