



BOULANGERIE

RNCP 37537

URMA CF de Sainte Clotilde

DATE - DURÉE

- Session : du 01/08/2024 au 27/06/2025
- Durée max : 1524 heures dont 964 heures en centre et 560 h en entreprise
- Tarif : action totalement prise en charge par FRANCE TRAVAIL
- Horaires : en fonction du calendrier prévisionnel mais généralement entre 8h -17h

MODALITÉS D'ACCÈS

- Réunion d'Information Collective et de Positionnement le 02/07/2024 (se rapprocher de son conseiller France Travail pour l'inscription à cette réunion) : lors de cette réunion entretien et test de positionnement
- Effectif : 12 stagiaires maximum

OBJECTIFS

- Être capable de :
- Réaliser des produits de boulangerie : Pains courants / Pains de tradition française / Autres pains / Viennoiseries levées et levées feuilletées / Produits de base en restauration boulangère
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

PUBLICS - PRÉREQUIS

- Personnes à la recherche d'un emploi, inscrites à FRANCE TRAVAIL
- Prérequis : Savoir lire, écrire, compter

CONTENUS DE LA FORMATION

- Remise à niveau
- Bloc de compétences n°1 : Technologie professionnelle, Sciences Appliquées et Gestion appliquée
- Bloc de compétences n°2 : Production / Prévention Santé Environnement
- Bloc de compétences n°3 : Français/Histoire Géo/Enseignement moral & civique
- Bloc de compétences n°4 : Mathématiques/Sciences Physiques et chimie
- Bloc de compétences n°5 : Langue vivante
- Bilan pédagogique
- Soutien personnalisé, Coaching, Accompagnement à la certification
- Formation En Situation de Travail en Entreprise
- Appui à la Recherche d'Emploi

MÉTHODE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation- atelier pédagogique
- Méthodes actives et participatives en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte également du niveau des stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement oral : Tour de table
- QCM et / ou exercices d'application et / ou mise en situation
- Examen Final : ponctuel (écrit, oral et pratique)

Intervenants :

Intervenants disposant d'une expertise dans l'accompagnement des apprenants de la discipline

N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite

LES DEBOUCHES :

Ouvrier producteur en boulangerie en entreprise artisanale ou industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Plus-value de la formation

L'attestation hygiène
alimentaire
obligatoire pour
travailler dans
l'alimentation

Validation

- Si réussite à l'examen : Diplôme du CAP BOULANGER
- Une attestation de formation

SUITE DE
PARCOURS :
MC Boulanger
BP Boulanger

CONTACTS :

URMA CF de Sainte Clotilde
emilie.riviere@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 28 18 30

Avenue Stanislas Gimart
BP 30312
97494 Ste Clotilde Cedex
www.artisanat974.re