

En résumé

Le boulanger est le spécialiste du pain et de la viennoiserie. Ses secrets de fabrication lui permettent de proposer à ses clients les pains les plus variés et les viennoiseries traditionnelles.

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

A l'issue de votre formation, vous pourrez valider le diplôme CAP Boulanger inscrit au RNCP sous le n° 37537 et délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse depuis le 27/04/2023.

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

Objectifs :

Organiser

- Identifier des informations.
- Mettre en condition des matières premières.
- Dresser et préparer une liste de matériels, de denrées nécessaires.
- Appliquer des consignes.
- Prévoir une fabrication.

Réaliser

- Appliquer des techniques en respectant les réglementations en vigueur.
- Produire.
- Nettoyer et ranger le poste et les matériels.

Apprécier

- Vérifier, contrôler, évaluer et rectifier une situation.
- Interpréter une fiche technique.
- Goûter, justifier un point de vue.

Prérequis :

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou plus.
- Disposer de ses propres Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Participants :

- Ouvert en 1 an pour les personnes ayant validé un diplôme permettant la dispense des matières générales.
- Salarié, demandeur d'emploi, particulier...

Effectifs :

- Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

Intervenants :

5 268 €

Durée et tarif à ajuster en fonction du calendrier de rentrée.

 439 heures en 1 an

 Eligible au CPF

 Formation certifiante

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter

Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

Le contenu

Enseignement professionnel

Travaux pratiques.

Technologie professionnelle.

Sciences appliquées.

Environnement économique et juridique.

Prévention, santé et environnement.

Enseignement général

Anglais (le cas échéant).

Méthodes, moyens et suivi

Moyens et méthodes pédagogiques

Laboratoires de boulangerie rénovés en 2020.

Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs-partenaires, minoteries.

Modalité d'évaluation

A l'issue de la formation, le candidat pourra valider le CAP Boulanger par un examen national.

Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.

Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.

Partenaires



5 - 7 Place Robert Schuman - 38000 Grenoble - France
T. 04 76 28 29 28 - F. 04 76 28 29 78 - cciformation@grenoble.cci.fr
www.cciformation-grenoble.fr
Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z

