

IDENTIFICATION	CAP Boulanger
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser et présenter des pains courants et de tradition française, certains pains spéciaux et des viennoiseries. • Mettre en place et respecter des procédures d'hygiène et sécurité. • Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral.
Public	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de bases en mathématique et en français.
Modalité d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
Délai d'accès	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	14 € / heure de formation
CONTENU	<p>Domaine Professionnel</p> <p>Module 1 : Prise de poste / Métier / Hygiène Module 2 : Pâte Levée Feuilletée Module 3 : Pâte Levée Sucrée Module 4 : Pains courants Module 5 : Pains de tradition Module 6 : Pains Spéciaux</p> <p>Domaine Enseignement Général</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Français ⇒ Langue vivante (anglais ou espagnol : professionnel) ⇒ Sauveteur Secouriste du Travail ⇒ Enseignement Civique et Moral ⇒ Histoire Géographie ⇒ Mathématiques ⇒ Sciences physiques ⇒ Education physique et sportive
Nom du formateur référent	Patrick PLAIDEAU, formateur domaine professionnel.
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. • <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
Qualification	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
Taux de réussite	94,73% en 2020
Attestation de compétence et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAP Pâtissier / CAP Cuisine ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
Contact	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 88 00, s.tessier@cma-ariège.fr