

IDENTIFICATION	CAP Boulanger
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser et présenter des pains courants et de tradition française, certains pains spéciaux et des viennoiseries.</li> <li>• Mettre en place et respecter des procédures d'hygiène et sécurité.</li> <li>• Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral.</li> </ul>
<b>Public</b>	Jeune à partir de 15 ans / Adulte à partir de 29 ans
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d'accès</b>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>Délai d'accès</b>	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
<b>Durée</b>	De 420 h à 1260 h
<b>Tarif</b>	14 € / heure de formation
<b>CONTENU</b>	<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"> <li>⇒ Français</li> <li>⇒ Langue vivante (anglais ou espagnol : professionnel)</li> <li>⇒ Sauveteur Secouriste du Travail</li> <li>⇒ Enseignement civique et moral</li> <li>⇒ Histoire Géographie</li> <li>⇒ Mathématiques</li> <li>⇒ Sciences physiques</li> <li>⇒ Education physique et sportive</li> </ul>
<b>Nom du formateur référent</b>	Patrick PLAIDEAU, formateur domaine professionnel.
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <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.</li> </ul>
<b>Évaluation</b>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
<b>Qualification</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
<b>Attestation de compétences et d'assiduité</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Pâtissier / CAP Cuisine</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr