



CAP BOULANGER

en formation continue

OBJECTIFS

Préparer des adultes en reconversion professionnelle au métier de Boulanger.
Cette formation se déroule sur 5 mois en centre de formation et 2 mois en entreprise.
Notre ambition est de transmettre un ensemble de valeurs et de savoir-faire destinés à des adultes en reconversion professionnelle.

Formateurs de haut niveau, modernité des équipements, accompagnement à la reprise d'entreprise, groupes de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos stagiaires et permettre à chacun d'eux de pouvoir exprimer son talent.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française

DURÉE DE LA FORMATION

Du 19 août 2019 au 6 Mars 2020

- 22 semaines en centre de formation
- 7 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

- Formation 9 200 €

Selon profil

- Enseignement général : 1 300 €
- Anglais professionnel 300 €

VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplôme délivré par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret
- Permis d'exploitation, obligatoire pour s'installer et valable sur tout le territoire
- Attestation HACCP

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

3 rue Lavoisier
15000 AURILLAC
www.efbpa.fr

Contact : Emeline TREMOUILLERE – formation@efbpa.fr

Tel. +33 (0)4 71 63 48 02

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

l'UMIH du Cantal



et le GRETA
des Monts du Cantal



DÉTAILS DE LA FORMATION (982 heures)

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'Ecole Christian Vabret



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

1003 heures

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA BOULANGERIE

604 heures

- Pain de tradition française, pain de campagne, pain complet, pain de méteil, pain de seigle, ciabatta, pain à la farine de meule
- Pains au levain (rustique, seigle...)
- Pains aromatiques & spéciaux (olives tomates séchées, graines curry, figues, lardons fromage oignons, poivron chorizo, noix,...)
- Pains régionaux (Lodève, fougasse, seigle Auvergnat...)
- Pains bio (kamut, épeautre, châtaigne...)
- Travail sur différentes méthodes de fermentations (**levain** (pâteux, liquide), **polish**, pâte fermentée, **levain levure**)
- Techniques de travail en direct et en différé (pointage bac, détente retardée, pousse lente, pré-poussé bloqué,...)
- **Cuisson au four à bois**
- **Viennoiseries**
pâte levée, pâte levée feuilletée, brioches régionales..
- **Traiteur Snacking**
pâte briochée, pâte feuilletée, pâte brisée
pain de mie, foccacia, pain polaire, wraps, petits fours
- **Initiation décor artistique**
- **Initiation à la cuisine, à la pâtisserie**

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

79 heures

- Environnement Economique et Juridique
- Prévention Santé Environnement
- Gestes et postures
- Sauveteur Secouriste au Travail

STAGE DE PREPARATION A L'INSTALLATION (SPI)

32 heures

- Connaître les conditions juridique, fiscales et sociales de son installation
- Comprendre les techniques de prévision et de contrôle de son exploitation

ACCOMPAGNEMENT AU PROJET PROFESSIONNEL

21 heures

- Communication
- Marketing

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

245 heures

- 7 semaines obligatoires
 - 2 semaines au cours de la formation
 - 5 semaines à l'issue
- Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise
 - 4 semaines 175 €
 - 12 semaines 350 €

ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction du niveau *)

130 heures

- Français, Histoire et Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques et Sciences-Physiques
- Anglais professionnel

*obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un niveau suffisant reconnu par l'Education Nationale