

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP BOULANGER

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée hôtelier - Etiolles

OBJECTIFS

Permettre aux bénéficiaires d'acquérir les compétences nécessaires à l'obtention du CAP Boulanger.

A l'issue la formation, les stagiaires seront capables de :

- réaliser des produits de boulangerie : Pains courants, Pains de tradition Française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées
- produire des produits de base en restauration boulangère
- présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise
- travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

CONTENU

Techniques professionnelles :

Technologies et production dans la filière "Blé, farine, pain"

Sciences appliquées

Prévention Santé Environnement

Français

Enseignement moral et civique

Histoire-Géographie

Mathématiques

Sciences physiques et chimiques

Anglais

Transitions numériques

Transitions écologiques

Accompagnement vers l'emploi

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

DURÉE

De 1120 h, dont 560 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 novembre 2024

Date de fin : 24 juin 2025

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Absence de contre-indications pour l'exercice du métier visé.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
CAP Boulanger

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation.
Certification n°RNCP37537
Date de l'enregistrement : 08/03/2014
Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Formation :
Bac pro Boulanger Pâtissier
Emploi :
Boulangerie
Secteur d'activité :
Grande distribution
Industrie
Boulangerie Artisanale

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Session de recrutement:
[07/07/2023 à 09h30](#)

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type : 14€/heures

FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
Plan de développement des compétences

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Greta de l'Essonne
01 64 90 91 91
candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Marie-Clotilde ZACHARIA
greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap
Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite