

POLE METIERS DE BOUCHE CS BOULANGERIE SPECIALISEE en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " Le façonnage des blés d'or "

www.cfmda.fr
Renseignement : stoerke@cfdma.fr
Administratif et suivi : fc@cfdma.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME
04 75 61 69 55



PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 314 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année
RNCP 37313

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 06/02/2023

MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- la conception et réalise des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger,
- les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité,
- les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS
- Chef d'œuvre

POURSUITES DE FORMATION

- BP Boulanger (possible au CFA)
- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- CS Pâtisserie boulangère
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée est amené à exercer son activité de service dans les :

- boulangerie artisanale et industrielle,
- boulangerie intégrée en grande surface

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

www.cfmda.fr

04 75 61 69 55
secretariat@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile