



LUCIEN RAVIT



BOULANGERIE

CONTENUS DES ENSEIGNEMENTS PRATIQUES

C.A.P (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Boulangerie : en 2 ans

- Acquisition des techniques de base, diplôme de niveau 5

- ☑ Les pâtes de panification :
 - pain courant
 - pain de tradition française
- ☑ Les pains spéciaux :
 - campagne
 - seigle
 - méteil
 - complet
 - son
- ☑ Les viennoiseries :
 - croissants
 - pains au chocolat
 - pains au lait
 - brioches



M.C (Mention Complémentaire)

Boulangerie : en 1 an

(Après l'obtention d'un CAP de Boulangerie)

- Maîtrise des techniques de base, avec des finitions plus élaborées, diplôme de niveau 5

- ☑ Les fermentations (pâte fermentée, polish, levains),
- ☑ Les fermentations différées (pointage bac, pousse contrôlée, pousse lente),
- ☑ Pains aromatiques, pains Européen, pains régionaux (Ciabatta, Lodève),
- ☑ Viennoiseries garnies sur base de pâtes à croissants ou briochés,
- ☑ Pains décorés (pâte à pain surprise, pâte à maquette, pâte à modelage).

B.P (Brevet Professionnel)

Boulangerie : en 2 ans

(Après l'obtention d'un CAP de Boulangerie (au minimum) ou une année d'expérience ou une mention complémentaire)

- Maîtrise de toutes les techniques et gestion complète de la production, futur responsable de laboratoire, diplôme de niveau 4

- ☑ Les fermentations (pâte fermentée, polish, levains),
- ☑ Les fermentations différées (pointage bac, pousse contrôlée, pousse lente),
- ☑ Pains aromatiques, pains Européen, pains régionaux (Ciabatta, Lodève),
- ☑ Viennoiseries garnies sur base de pâtes à croissants ou briochés
- ☑ Pains décorés (pâte à pain party, pièces artistiques, pâte à maquette, pâte à modelage, pâte à sculpture ...),
- ☑ Traiteur (Pains surprises, tartes et tourtes salés, quiches pizzas, traitement des invendus sucrés en salés, pains bagnats, canapés ...),
- ☑ Tarteries (tartes à l'ancienne, tartes normandes, tartes à la crème, galettes ardéchoises, tartes paysannes...),
- ☑ Biscottes (biscottes française, hollandaise, complète, zwieback, petits suédois longuets, grissinis,...),

C.A.P Pâtissier (en 1 an)

- Acquisition des techniques de base, diplôme de niveau 5

Les titulaires d'un diplôme en **boulangerie**, peuvent signer un contrat en un an (anciennement appelé connexe) et bénéficier au CFA de tous les cours du CAP pâtisserie en une seule année.



Produits salés pour apéritif



Baguettes de Tradition Française aux graines



Croissant au beurre

Brevet de maitrise

Préparé en chambre des métiers, il permet au futur chef d'entreprise d'approfondir leurs connaissances en gestion comptabilité et d'avoir des notions de psycho pédagogie.

L'Apprentissage :

une formation
alternée,
rémunérée,
qualifiante,
diplômante,
débouchant sur un emploi.

CFA LUCIEN RAVIT

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON sur DROME

Site internet : www.cfa-lucien-ravit.com

TÉL : 04 75 61 69 55

E-mail : contact@cfaravit.fr