

Préparation aux épreuves professionnelles du diplôme: CAP Boulangerie

OBJECTIF

Se préparer dans les meilleures conditions aux épreuves professionnelles de l'examen du CAP Boulanger

COMPETENCES ACQUISES

- Apprendre à calculer et organiser sa production dans un temps imparti
- Réaliser du pain courant et tradition et des pains spéciaux
- Réaliser des viennoiseries et levées feuilletées

Pour pouvoir vous présenter à l'examen du CAP Esthétique vous devez vous inscrire auprès de : dexco@ac-noumea.nc

Les inscriptions se font courant avril et début mai uniquement

POUR QUI ?

Artisans boulanger, aide boulanger et ouvrier non qualifié

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- Les calculs nécessaires à la réalisation d'une commande
- Estimation du temps de réalisation de la commande: construction de l'organigramme de travail
- Préparation à l'enchaînement logique des tâches pour répondre au déroulement de l'épreuve pratique
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité
- Organisation du poste de travail

LA PRATIQUE

- Fabrication des pains courant, tradition et spéciaux et de viennoiseries levées et levées feuilletées selon le respect des commandes de l'épreuve
- Présentation et mise en valeur des produits finis pour l'évaluation du jury

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Animation à l'aide de supports pédagogiques, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation de travail à partir de la pratique professionnelle au sein de l'atelier boulangerie
- Un livret technique est remis à chaque participant

VALIDATION

- Test d'évaluation
- Remise d'une attestation de formation validant les compétences acquises

PRÉREQUIS

- Avoir le niveau ou avoir suivi le cursus de formation « CAP Boulanger »
- ou une expérience professionnelle d'un an minimum

RYTHME

-  70 heures
10 jours sur 6 mois
-  7 h - 15 h
-  4 à 8 stagiaires

 50 050 XPF *
77 000 XPF

*** Prix pour le Chef d'entreprise artisanale**

LIEUX

- CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, Nouville
- ou sur site

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé dans le domaine de la boulangerie