



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



Préparation aux épreuves professionnelles du diplôme :

CAP Boulangerie

Objectif général

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

Compétences 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 qui

Artisans boulanger, aide boulanger et ouvrier non qualifié

Contenu de la formation

Partie théorique

- 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

Partie 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

Pour pouvoir vous présenter à l'examen du CAP Boulanger vous devez vous inscrire auprès de :

dexco@ac-noumea.nc

Les inscriptions se font courant avril et début mai uniquement

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

Lieux

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville
- Ou sur site

Prérequis

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

	70 heures – 10 jours sur 6 mois
	7 h 00 / 15 h 00
	4 à 8 stagiaires
	50 050 XPF * 77 000 XPF

*Prix pour le chef d'entreprise artisanale

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé dans le domaine de la boulangerie