



Parcours CAP BOULANGER – NIVEAU III

<p>Objectifs de la formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, autres pains viennoiserie levées et levées feuilletées) - Fabriquer des produits de base en restauration boulangère - Présenter au personnel de vente les produits réalisés - Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable <p>PROGRAMME</p> <p>Remise à niveau Soutien personnalisé Technique de recherche d'emploi</p> <p>BLOCS DE COMPETENCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - EP1 – Technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée <ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement et gestion de stock • Entretien et sécurité • Savoirs domaine professionnel • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements • La gestion appliquée • Projet créatif • Prévention des risques professionnels - EP2 – Production <ul style="list-style-type: none"> • Production, fabrication des pains de tradition française, des pains courants, des autres produits • Savoirs domaine professionnel • Contrôle qualité et traçabilité • Arts appliqués à la profession • Projet créatif • Prévention des risques professionnels - EG1 – Français et Histoire/géographie- Education civique <ul style="list-style-type: none"> • Français-Histoire/Géographie/Enseignement moral et civique - EG2 – Mathématiques/sciences Physiques et chimiques <ul style="list-style-type: none"> • Mathématiques/sciences physiques et chimiques - Epreuve de langue (facultative) <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer en langue étrangère : Anglais <p>Méthodes pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation alternant théorie et pratique professionnelle. - Mises en situation sur plateau techniques <p>Validation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation certifiante (certificat d'Aptitude Professionnel – CAP) - Attestation de présence - Evaluation de la satisfaction des stagiaires - Bilan intermédiaire et final <p>Intervenants</p> <p>Formateurs expert des métiers concernés</p>	<p>Prérequis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Projet professionnel validé - Connaissance des conditions d'exercice du métier ou connaissance du secteur d'activité - Savoir lire et écrire en français <p>Modalités d'admission</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entretien individuel et Test de positionnement <p>Public</p> <p>Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi, public visé par la PIC</p> <p>Condition d'admission</p> <p>Etre en bonne condition physique (longue stations debout), Bon sens de la créativité et de la décoration, avoir un bon sens de la communication, bonne hygiène générale.</p> <p>Durée</p> <p>600 en CENTRE 560 heures en ENTREPRISE</p> <p>Horaires</p> <p>A Définir du lundi au vendredi</p> <p>Dates</p> <p>Du 21 Septembre 2020 au 28 Mai 2021</p> <p>Processus de recrutement</p> <pre> graph TD A[Prescription de votre conseiller Pôle Emploi, Cap Emploi, Mission Locale, ...] --> B[ICOP - Informations Collectives et de Positionnement] B --> C[Comité Passerelle] C --> D[Entrée en formation] </pre> <p>Contact</p> <p>Sarah ROMIEU Tél.04 75 36 17 13 sarah.romieu@ardeche.cci.fr</p>
--	---