



### Public :

demandeur d'emploi,  
particulier, salarié(e) exerçant  
dans le rayon Boulangerie



### Prérequis :

Savoirs de base  
(lire, écrire, compter)



### Durée :

266 heures



### Coût :

Devis sur demande

### Financement :

Financement personnel,  
plan de formation de l'entreprise



### Dispositif :

CQP



### Validation :

Certificat délivré par le CPNE  
après validation des blocs  
de compétences



### Délais d'accès :

15 jours avant la date  
de démarrage

# CQP Boulanger

## Objectifs

La formation « Boulanger » vise à former au métier de boulanger dans les GMS. Il assure **la fabrication des divers pains et viennoiseries**, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité spécifique à la boulangerie.

**Il implante et théâtralise son rayon** dans le souci de la performance commerciale de son activité et de vendre les produits de son rayon.

**Il accueille, renseigne et conseille la clientèle sur les produits.** Tout en assurant la tenue et la présentation de son rayon, la gestion du stock et les commandes. Il /elle est formé à la prévention des risques et de la santé au sein de l'enseigne.

## Programme

- Évolution dans son environnement de Travail
- La relation client et la vente assistée
- Le rayon
- La réserve
- Le rayon boulangerie
- Le laboratoire et les outils du boulanger
- Fabrication du pain – viennoiserie- sandwich
- Cuisson du pain et des viennoiseries
- Conditionner les produits fabriqués
- Mise en oeuvre des procédures de sécurité
- Notion de rentabilité

## Équipe pédagogique

- Formation animée par un boulanger

## Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Exposés théoriques /Etude de cas concrets /Mise en situation dans un atelier professionnel
- Mise à disposition en ligne de documents synthétisant les points clés vus en formation

## Dispositif de suivi d'exécution et de d'évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Test de positionnement d'entrée
- Evaluation théorique et mise en situation
- Questionnaire de satisfaction à chaud

## Poursuite d'étude

**Niveau CAP** } CAP Boulanger - MC Pâtisserie  
boulangère

**Niveau BAC** } BAC Pro boulanger pâtissier  
BP de boulanger

**Niveau BAC +2** } Titre Pro MUM  
Brevet de maîtrise boulanger

 Accueil des personnes en situation d'handicap

## Contact

**Fanny Leveneur**  
Directrice Ingénierie Pédagogique

**Ludivine Rougemont**  
Référente Handicap

0262 86 02 18

[www.lmacademie.re](http://www.lmacademie.re)

