



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

