



APPRENTI BOULANGER



LE METIER :

- Production des pains courants et de tradition française, et viennoiseries : choix des matières premières, maîtrise des dosages, pétrissage, façonnage, suivi des fermentations et cuissons.
- Participe à la réception, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.
- Travaille dans le respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité, de qualité et de développement durable.

Futur artisan des entreprises artisanales, des grandes et moyennes surfaces, des industries agroalimentaires, des entreprises de la filière "blé-farine-pain"



SITE INTERNET

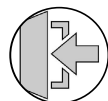


APPRENTI BOULANGER



Diplômes du Ministère de l'Éducation Nationale

- CAP Boulanger en 2 ans (RNCP 37537), en 1 an si diplôme niveau 3 validé
- Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée en 1 an (RNCP 37313)
- Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en 1 an (RNCP 38762)
- Brevet Professionnel Boulangerie en 2 ans (RNCP 37491)



Modalités d'accès

- Éligibilité à l'apprentissage : de 15 ans (sortie de 3^{ème}) à 29 ans révolus, sans limite d'âge pour les RQTH
- Prérequis pour diplômes CS et BP : CAP Boulanger



Organisation de la formation

- 400h de formation par an en présentiel
- Alternance 3 jours CFA / Entreprise à la quinzaine



Frais de Formation

Aucun frais sous le statut apprenti :

- Formation et premier équipement pris en charge par les OPCO
- Supports pédagogiques financés à hauteur de 200€ par la carte HDF



Moyens Techniques et Modalités Pédagogiques

- Plateaux techniques équipés, salles de formation interactives, Centre de ressources et d'aide à la formation
- Pédagogie active, individuelle ou collective (démonstrations, observations et mises en situation)
- Suivi de formation par ENT, contrôles réguliers des connaissances, examens blancs théoriques et pratiques, visites en entreprise par les référents métiers.



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

- Notre référent Handicap analyse les besoins d'adaptation et assure le suivi de formation
- Locaux aménagés pour accueillir les personnes à mobilité réduite



Nous Contacter

- 6 Rue Jacques de Vaucanson 60200 Compiègne
- Tel : 03-44-90-93-16
- contact@dgformationplus.com

Visite virtuelle

