

CAP BOULANGER

COROT
FORMATIONS

www.corot-formations.com
recrutement@corot-formations.com
04.91.21.57.00

Prérequis

Maîtriser le cycle 4 du socle commun de connaissances, de compétences et de culture

Objectifs

Réaliser des produits de boulangerie : pains et viennoiseries

Réaliser des produits de restauration boulangère

Présenter au personnel de vente les produits réalisés

Aptitudes

Connaitre le matériel, les processus et les matières premières pour réaliser les produits

Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

Être en capacité de travailler de nuit, les week-end et jours fériés

Compétences

Approvisionner, organiser et produire dans le cadre des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité

Commercialiser, communiquer et présenter les produits finis

Durée

400 heures de formation/année de formation

Délais d'accès

1 mois

Méthodes mobilisées

Le cours magistral

La démonstration

La synthèse

Le coaching

Modalités d'évaluation

1 Evaluations intermédiaire/bloc de compétences

1 Evaluation finale /bloc de compétences

Examen final en fin de formation.

Accessibilité

Établissement aux normes PMR (Public à Mobilité Réduite).

Poursuite d'études

CAP Pâtissier

Bac Pro Boulanger-Pâtissier

BP Boulanger

Métiers accessibles

Boulangier

Responsable de fabrication

Commerçant en alimentation

Pâtissier

Accueil des personnes en situation de handicap

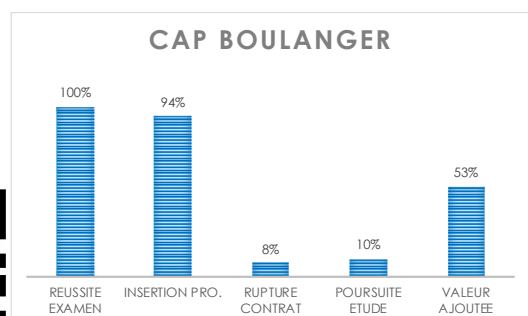
Pour les personnes en situation de handicap, une approche adaptée est proposée.

Contact référent handicap :

Jonathan TCHERTCHIAN

jonathan.tchertchian@corot-formations.com

04.91.21.57.00



Actualisé au 22/04/2021