

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Être éligible au contrat d'apprentissage

CAP Boulanger

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 13 semaines de cours sur 1 an (400H en centre de formation et 1420H en entreprise)
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année
- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions

De septembre à juin tous les ans

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat de spécialisation (C.S) Boulangerie et en pâtisserie (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP38762) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation le titulaire du certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » sera capable d'occuper le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Compétences visées et résultats attendus :

BLOC 1 : Réaliser des fabrications à base de pâtes

- Réaliser une pâte selon la technique adaptée
- Gérer les phases de fermentation et de repos
- Travailler une pâte selon les fabrications
- Mettre en forme selon la commande
- Fabriquer des crèmes et appareils
- Réaliser des garnitures
- Assembler
- Conduire des cuissons
- Mettre en valeur le produit fini
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

BLOC 2 : Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

- Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées
- Gérer les techniques selon les fabrications
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier la production dans une démarche durable
- Suivre et analyser la production

Contenu :

- Enseignement professionnel :

Sciences Appliquées / Technologie appliquée /
Pratique professionnelle / Portfolio / Langue vivante /
Gestion appliquée / Vécu et retours en entreprise

Coût :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Équipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité d'hébergement

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Organisation de la formation :

Cours 4 jours par semaine, 1 semaine sur 3 en centre de formation

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Débouchés :

Le titulaire du Certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour, de tourier ou d'ouvrier spécialisé.

Possibilité de poursuites d'études :

- BP boulanger
- BTM boulanger

Pour les équivalences et passerelles (cf. notre site internet ou nous contacter)

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : **78 %**

Taux de présentation à l'examen : **100 %**



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes