

DE JANVIER
À JUIN

Objectif ↘

DEVENIR
CHEF
D'ENTREPRISE
*en boulangerie
artisanale*

ÉCOLE
festival
DE BOULANGERIE
ARTISANALE



Entrepreneur(euse) dans l'âme et passionné(e) par la boulangerie ? Devenez chef d'entreprise ou salarié(e) d'une boulangerie artisanale !

La formation, un atout majeur pour votre avenir !

Bénéficiez d'une promotion à taille humaine – 12 places – et du savoir-faire de nos formateurs expérimentés. Techniques de boulangerie, technologie, hygiène, gestion appliquée : en quelques mois, appréhendez toutes les facettes du métier.

Dans des locaux neufs et spacieux, accompagné(e) par une équipe professionnelle, misez sur la passionnante aventure du CAP boulanger.

CONDITIONS D'ADMISSION

Être déjà titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP), du bac ou d'un diplôme de niveau supérieur.
Avoir au moins 21 ans.
Maîtriser la langue française.
Fournir un dossier de candidature et passer un entretien oral.

COÛT DE LA FORMATION

Formation CAP boulanger : nous consulter pour le tarif et les possibilités d'aides au financement.

DURÉE DE LA FORMATION

De janvier à juin
4 mois de formation à l'École de Boulangerie Artisanale et **1,5 mois** en stage, **dans une entreprise du réseau.**

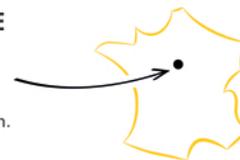
VALIDATION

Attestation de suivi de formation délivrée par l'École de Boulangerie Artisanale.
CAP boulanger (certificat d'aptitude professionnelle). Diplôme délivré par l'Éducation nationale.

LIEU DE LA FORMATION

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron

Au cœur de la Sologne. Accès autoroute A 71 à 5 min.
1 h 30 au sud de Paris.



LA FORMATION



Pratique professionnelle en boulangerie organisation/réalisation/contrôle

413 H

Les techniques et le matériel professionnel associé / Fabrication de pains de tradition française et de pains courants / Autres pains / Pâte levée feuilletée / Pâte levée.

Technologie 70 H

La culture professionnelle / L'histoire de la boulangerie et son évolution / La filière « blé-farine-pain » / L'environnement de travail / Les appellations en boulangerie / Les matières premières / Les matières premières de base / Les matières complémentaires / Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées / Les ingrédients et produits d'addition.

Hygiène, sciences appliquées à l'alimentation et prévention santé environnement (PSE) 42 H

Les sciences appliquées à l'alimentation / Les constituants des aliments / La nutrition / Les sciences appliquées à l'hygiène / La microbiologie appliquée / Les mesures préventives / Les sciences appliquées à l'environnement professionnel / La démarche qualité / L'aménagement des locaux / Les équipements spécifiques des locaux professionnels.

Gestion appliquée 21 H

Les statuts de l'entreprise / Le bilan et le compte de résultat / Le prix de revient / Le contexte professionnel / L'insertion dans l'entreprise.

Préparation à l'examen 35 H

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES (selon le projet)

Accompagnement du projet professionnel

Si vous le souhaitez, vous pouvez être accompagné(e) par un moulin de notre réseau partenaire.

Gestion et commercialisation dans une boulangerie-pâtisserie

Au travers de ce stage, « révisez » ce qui sera votre quotidien ! L'objectif est de vous apporter conseils techniques, astuces de vente, connaissances en gestion. Cette option étant destinée aux couples, chacun aura son programme de formation spécifique pour le fournil et pour le magasin.

Réseaux sociaux et outils digitaux

Afin d'optimiser, de gérer et de développer votre présence sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram, perfectionnez-vous dans la maîtrise de votre e-réputation.

Conseiller en vente en boulangerie

Apprenez les fondamentaux pour faire de votre boutique un lieu incontournable. De la vitrine pour attirer le client jusqu'à la conclusion de la vente, découvrez des astuces pour optimiser vos ventes.

Management

Découvrez les fondamentaux du management pour tirer le meilleur parti de votre équipe. Au-delà des techniques managériales, ce stage vous permettra d'acquérir les bonnes postures en améliorant la compétence et la motivation de vos collaborateurs.

Nous consulter pour les tarifs de ces diverses options.





www.ecoledeboulangerie.fr



FORMER • DÉVELOPPER
Festival
DES PAINS
PROGRESSER



ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE FESTIVAL DES PAINS

10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45
contact@ecoledeboulangerie.fr