

A close-up photograph of two hands rolling a piece of dough into a long, thin rope on a wooden surface. The dough is light-colored and has a slightly textured appearance. The hands are positioned on either side of the dough, with fingers gently guiding and rolling it.

ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

Faconnerez votre avenir avec nous !

FORMATION

PRÉPARATION AU CAP BOULANGER

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** pour vous **préparer aux épreuves du diplôme**. Dans des locaux spacieux, accompagnés par une équipe professionnelle, misez sur la passionnante aventure du CAP Boulanger.



DURÉE

4 mois à l'École + 6 semaines en entreprise (soit 791 heures)

LIEU

École de Boulangerie Artisanale
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être déjà titulaire d'un diplôme de niveau III (CAP, BEP), du bac ou d'un diplôme de niveau supérieur
- Avoir au moins 21 ans
- Maîtriser la langue française
- Maîtriser les calculs mathématiques simples.
- Admission sur dossier et entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé (matériels professionnels, postes individuels)
- Étude théorique et technique avec supports pédagogiques
- Démonstration et explication du cours par les formateurs
- Des diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Quiz interactif pour valider les acquis
- Entretiens de suivi pédagogique mensuels
- Examens blancs
- Identification en fin de session des points à améliorer



LA FORMATION

Pratique professionnelle en boulangerie Organisation/réalisation/ contrôle

420h

- Découvrir les techniques et le matériel professionnel associé
- Fabriquer des pains de tradition française
- Fabriquer des pains courants
- Fabriquer des pains spéciaux et régionaux
- Fabriquer des viennoiserie : pâte levée feuilletée, pâte levée
- Transmission d'un argumentaire de vente

Technologie

70h

- S'approprier la culture professionnelle : l'histoire de la boulangerie et son évolution, la filière « blé, farine, pain », l'environnement de travail, les appellations en boulangerie.
- Connaître les matières premières : les matières premières de base, les matières complémentaires, les produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées, les ingrédients et les produits d'addition.

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

42h

- Découvrir les sciences appliquées à l'alimentation : les constituants des aliments, la nutrition
- Découvrir les sciences appliquées à l'hygiène : la microbiologie appliquée, les mesures préventives
- Découvrir les sciences appliquées à l'environnement professionnel : la démarche qualité
- Connaître les équipements spécifiques des locaux professionnels

Gestion appliquée

21h

- Connaître les statuts de l'entreprise
- Savoir faire le bilan et le compte de résultat
- Calculer le prix de revient
- Comprendre le contexte professionnel
- S'insérer dans l'entreprise

Préparation à l'examen

35h

Insertion professionnelle

210h



CONTACT

02 54 96 40 45
contact@ecoledeboulangerie.fr

RÉFÉRENTS HANDICAP, PÉDAGOGIQUE & ADMINISTRATIF

Gaël DENIZOT
gael.denizot@festivaldespains.com

Coralie FRESNEL
coralie.fresnel@festivaldespains.com

École de Boulangerie Artisanale

10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron

www.ecoledeboulangerie.fr

 Ecole de Boulangerie Artisanale  ecoledeboulangerie