

DE JANVIER  
À JUIN

*Objectif* ↘

**DEVENIR  
CHEF  
D'ENTREPRISE**  
*en boulangerie  
artisanale*

**ÉCOLE**

DE BOULANGERIE  
ARTISANALE



# Entrepreneur dans l'âme et passionné par la boulangerie ? Devenez chef d'entreprise 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, vente, gestion, management : en quelques mois, appréhendez toutes les facettes du métier.

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

### CONDITIONS D'ADMISSION

Être déjà titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP ou BEP) ou d'un diplôme de niveau supérieur.  
Avoir au moins 21 ans.

Maîtriser la langue française.

Dossier de candidature et entretien oral.

### COÛT DE LA FORMATION

**Formation CAP boulanger : 10 500 €**

Merci de nous consulter pour connaître les possibilités d'aide au financement.

### DURÉE DE LA FORMATION

**De janvier à juin**

**97 jours (679 h) en centre et 28 jours (196 h) de stage,  
dans une entreprise du réseau.**

*97 jours  
+ 28 jours*

### VALIDATION

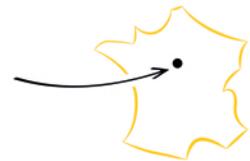
**Attestation de suivi de formation** délivrée par l'École de Boulangerie Artisanale.

**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

LES PLUS DE NOTRE ÉCOLE

## 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

14 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

### Accompagnement du projet professionnel

28 H

Présentation de Festival des Pains / Rencontres de meuniers et visites de moulins / Outils d'accompagnement au projet professionnel / Simulation d'une reprise d'entreprise à partir d'un cas réel.

### Gestion et commercialisation dans une boulangerie-pâtisserie

42 H

L'organisation de l'activité : planning de production et de vente / L'entreprise, créatrice de richesse / La relation client / Le marketing en boulangerie / La communication sur Internet et les réseaux sociaux.

### Internet et outils informatiques

14 H

L'utilisation efficace de Word, Excel, PowerPoint et des réseaux sociaux.

### Management

21 H

Le salarié et l'entreprise : types de contrat, convention collective / Le recrutement en entreprise / Manager efficacement / Développer son CA / La prévention et la gestion des conflits / Cas concrets et jeux de rôle.

[www.ecoledeboulangerie.fr](http://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](mailto:contact@ecoledeboulangerie.fr)