

Préparation au C.A.P de boulanger:
Actions de promotion d'ouvriers boulangers non-qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers.

Préparation au CAP boulangerie

Type de formation	Formation de base en boulangerie Actions de promotion d'ouvriers boulangers non-qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers.
Préparation à un diplôme	Oui
Durée	608 heures (16 semaines)
Public concerné	<i>Non professionnel :</i> -tout public ne connaissant pas la boulangerie <i>Professionnel :</i> - boulanger non qualifié -adulte en reconversion professionnelle
Conditions d'admission	Avoir au moins 18 ans , être détenteur d'un C.A.P, B.E.P ou d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur. 1.compétences: -utilisation correcte de la langue française orale et écrite -respect des règles élémentaires d'hygiène personnelle -respect des règles élémentaires de comportement 2.connaissances: -maîtrise des règles élémentaires de calculs (addition, soustraction, multiplication, division, règle de trois.) L' admission est de plus soumise à un entretien personnel de motivation.
Nombre de stagiaires	3 maximum
Prix	Nous consulter.

Ce type de formation longue s'inscrit notamment dans le cadre des formations de réorientation professionnelles, sollicitées notamment par des salariés via le Congé Individuel de Formation. Il s'agit d'actions de promotion d'ouvriers boulangers non-qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers, au terme desquelles, le stagiaire est à même de s'intégrer dans un environnement professionnel de boulangerie pour y assurer de manière autonome des tâches qualifiées.

La formation prépare au diplôme du C.A.P de boulanger et répond alors également aux conditions de promotion des travailleurs non qualifiés définies par l'article L900-2 du code du travail.

La formation dure 16 semaines consécutives (608 heures) à raison de 38 heures par semaine. Le stagiaire est en outre immergé dans un environnement professionnel de boulangerie en production.

Spécificités de la formation:

La formation intitulée: « préparation au C.A.P de Boulanger », proposée par le Centre de Formation professionnelle continue de la Boulangerie la Paline (**C.F.B.P**), s'adresse aux adultes.

Est exclue du champ de la formation la préparation des épreuves générales de l'examen. C'est pourquoi les stagiaires doivent être en possession d'un diplôme au moins équivalent au CAP (niveau V), afin d'être dispensés de ces épreuves.

L'enseignement se déroule au fournil, 38 heures par semaine. 30h hebdomadaires sont consacrées aux aspects théoriques et purement techniques, dans un cadre « hors production ». Les 8 heures restantes sont effectuées dans le fournil en production, ou sur les points de ventes.

Dès lors que la formation le permet, des rencontres avec des professionnels ou des sorties « sur le terrain » enrichissent l'enseignement modulaire. (signalé par Δ dans le descriptif de la formation.)

Le **C.F.B.P** est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle.

Dans plus de 90% des cas rencontrés au **C.F.B.P**, les adultes en reconversion dans le domaine de La Boulangerie souhaitent: s'installer à leur compte, et travailler selon les méthodes de panification traditionnelle au levain.

En temps que spécialiste des fabrications au levain naturel, la Boulangerie La Paline répond au mieux aux exigences de ses stagiaires qui ont du mal à trouver un enseignement adapté à leurs aspirations dans les centres de formation classiques (CFA...).

Le **C.F.B.P** est par ailleurs unique, puisque toutes les fabrications sont certifiées « issues de l'agriculture biologiques ». Les exigences et les contraintes des fabrications « bio » sont donc étudiées avec toutes les compétences nécessaires.

Tous les aspects professionnels (Boulangerie sensus stricto/ Statut juridique et fiscal / Sociale...) et techniques (choix du matériel, conseils aux investissements...) relatifs à la future installation du stagiaire sont abordés au cours de la formation de manière théorique et concrète.

Au terme de la formation, le stagiaire doit-être autonome professionnellement et préparé aux épreuves théoriques et pratiques du CAP. Son projet professionnel doit- être mature et recentré dans un contexte économique réel.

Programme de la formation pure, théorique et pratique, réalisée hors cadre de la production.

Module1: Théorie et pratique de la Panification (300 heures)

a)Approche théorique et première réalisation de pâte.(60 heures)

Au cours de ce module, le stagiaire utilise le matériel de boulangerie pour réaliser des produits d'une approche plus aisée que celle du pain, tels que : biscuits secs, cake et viennoiseries.

Il réalise alors des pâtes:

- non-fermentées: pour la réalisation de biscuits secs et de cakes**
- fermentées viennoises: pour la réalisation de brioches fines et pompes à l'huile**
- fermentées et feuilletées: pour la réalisation de croissants et de pains au chocolat.**

Ce module permet en outre une première approche des étapes de **division** et de **façonnage** des pâtes, **compétences** indispensable à la réalisation des pains français.

b) Réalisation des pains courants Français.(210 heures)

Au cours de ce module, sans aucun doute le plus difficile de la formation, l'ensemble des étapes de la panifications est détaillé. Ce module permet une approche des **compétences** suivantes:

- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre**
- réalisation des pâtes à pains Français (maîtrise des pesées, maîtrise des paramètres de température et d'hydratation des pâtes, maîtrise du pétrissage)**
- maîtrise des fermentations**
- maîtrise des différentes étapes de la pèse, du façonnage et de la cuisson**
- analyse du produit fini.**

c) Réalisation des pains au levain naturel: techniques spécifiques.(30heures)

Ce module permet de revenir sur les compétences évoquées au module 1a) de la formation et permet ainsi d'en prolonger l'action.

Il est en outre une ouverture sur les techniques ancestrales de panifications. Techniques qui exploitées à la lumière de nos pratiques actuelles permet la réalisation de pains beaucoup plus aromatiques et de meilleures conservation.

Remarque/ La formation s'inscrit dans le cadre de travail de la Boulangerie artisanale traditionnelle. Elle exclue le travail en pousse contrôlée et le travail en pousse différée. Toutes les pâtes à pains sont travaillées « en direct » et sans aucun améliorants ou auxiliaires technologiques. L'ensemble des fabrications bénéficie de la mention Agriculture Biologique.

Module2

approche, entretien et première utilisation du matériel de boulangerie.(60 heures)

La découverte de l'environnement technologique est la priorité de ce module.

La découverte du matériel permet d'évoquer les **compétences** corrélatives à son utilisation:

-Pétrin à axe oblique/ Batteur-mélangeur: Techniques du pétrissage;

-Four et Tapis enfourneur: Réglage du four, enfournement et défournement.

-Matériel d'entretien et petits outillages: Utilisations diverses.

Le stagiaire doit être à même au terme de ce module d'utiliser au mieux l'ensemble des outils et machines à sa disposition.

Il doit également être à même d'effectuer l'entretien courant du matériel et éventuellement le diagnostic des pannes les plus simples.

Δ Rencontre avec un constructeur de four à bois. Etablissement EPHREM 04 Volx.*

(*selon la disponibilité du constructeur)

Module3

Ce module est dédié à la future installation professionnelle du stagiaire.(60 heures)

Les aspects de la vie sociale et professionnelle sont étudiés conformément au programme en vigueur des épreuves du C.A.P

Un approfondissement personnalisé est assuré pour chaque stagiaire en fonction de son projet personnel d'installation.

Une étude des coûts d'installation est réalisée, en fonction des données propre à chaque projet.

Δ Rencontre avec un expert comptable. Cabinet SECALP 04200 Sisteron*

(*selon la disponibilité du cabinet)

Module4

Ce module permet une spécialisation de l'enseignement suivant les deux options suivantes:(60 heures)

-Spécialités de Pain biologique:

- aspects commerciaux et législatifs.
- spécificités et contraintes techniques liées aux fabrications « biologiques »
- spécificités diététiques

-Cultures biologique et panifications

Cette partie de l'enseignement est axée sur les aspects culturels relatifs à la boulangerie.

Selon la période de l'année où se déroule la formation, différents aspects du cycle végétatif des céréales seront étudiés aux champs.

Δ Ce module comprenant la visite de l'exploitation agricole du C.F.B.P.