

UNE FORMATION QUALIFIANTE, LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE



MAJ 03/03/21



■ Objectifs de la formation

Acquérir les différentes techniques de fabrication et savoir exécuter les gestes avec rigueur. Utiliser les bons matériels, choisir les matières premières de qualité, respecter les règles d'hygiène et développer l'aspect créatif

■ Conditions d'exercice de l'activité et qualités requises

Activité exercée en laboratoire, tôt le matin, dimanche et jours fériés nécessitant une bonne résistance physique et avoir les qualités suivantes : sens de l'organisation, de l'observation, dextérité et esprit créatif, respect de l'hygiène, goût pour la cuisine, bon relationnel client.

■ Public concerné : salariés, demandeurs d'emploi, et professionnels.

■ Modalités et parcours pédagogique de la formation

PARCOURS LONG : du 13/09/21 au 17/06/22

950h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)

20 semaines de cours (705h) : domaine professionnel + domaine général si personne non diplômée ou domaine professionnel + travaux pratiques supplémentaires si personne diplômée*

+ 1 à 2 semaines de remise à niveau (RAN) - français et mathématiques (maxi 70h)

+ 1 semaine de plan d'action individualisé (PAI) - selon le positionnement :

atelier CV, développement personnel bureautique, numérique, réseaux sociaux (35h)

+ 1 semaine d'accompagnement renforcé développer l'autonomie, réguler le parcours... (35h)

+ 1 à 2 semaines d'évaluation et de développement des compétences transversales (maxi 70h)

+ 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)

PARCOURS MOYEN : du 27/09/21 au 10/06/22

810h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)

20 semaines de cours (705h) : domaine professionnel + domaine général si personne non diplômée ou domaine professionnel + travaux pratiques supplémentaires si personne diplômée*

+ 1 semaine de plan d'action individualisé (PAI) - selon le positionnement :

atelier CV, développement personnel bureautique, numérique, réseaux sociaux (35h)

+ 1 semaine d'évaluation et de développement des compétences transversales (35h)

+ 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)

PARCOURS MINI : du 27/09/21 au 03/06/22

740h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)

20 semaines de cours (705h) : domaine professionnel + domaine général si personne non diplômée ou domaine professionnel + travaux pratiques supplémentaires si personne diplômée*

+ 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)

* reconnaissance des diplômes issus des états membres de l'union européenne, de l'espace européen ou de l'association européenne de libre-échange permettant la dispense des domaines généraux.

Lieu de formation

CMA LOIRET - Service formation continue
44 rue du Faubourg Bourgogne • 45000 ORLEANS
☎ 02 38 68 08 68 • www.cma45.fr

Formation financée par :



L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.

■ **Coût total** : devis sur demande.

■ **Financement**

Formation éligible au CPF, pour plus d'informations sur ce dispositif et/ou sur les autres modalités de financement/prise en charge, contactez notre conseillère.

■ **Débouchés professionnels**

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité, de grande ou de petite taille. La profession offre d'importantes opportunités d'emplois : du poste de boulanger à celui d'encadrement en tant que Chef d'équipe ou de responsable de fabrication.

Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

■ **Suite du parcours qualifiant**

Niveau CAP :

MC (mention complémentaire) boulangerie spécialisée, MC pâtisserie boulangère

Niveau Bac :

Bac pro boulanger pâtissier (pour les 2 métiers),

BP (brevet professionnel) de boulanger (en 2 ans après le CAP),

Niveau bac + 2 :

Brevet de maîtrise (BM) boulanger accessible via le réseau des Chambres de métiers,

Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques Production et transformations spécialité Arts et métiers de bouche (Cnam)

■ **Prérequis**

2 stages d'une semaine sont demandés dans 2 entreprises différentes pour valider le projet (convention Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel). Test de français et mathématiques pour tout candidat non diplômé.

■ **Méthodes et moyens pédagogiques**

Laboratoire pédagogique collectif pour la production selon les processus de fabrication utilisés dans les entreprises. Pédagogie active faisant appel à la participation des stagiaires et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil. Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des stagiaires.

■ **Documents remis**

Fiches de fabrication, bons d'économat, supports et synthèse de cours.

■ **Formateurs**

- **Julien COUTURIER** : formateur professionnel de travaux pratiques boulangerie, diplômé du Brevet de Maîtrise de Niveau III en boulangerie, professeur au CFA CMA Loiret.
- **Jean-François BRAYE** : formateur professionnel de travaux pratiques boulangerie, diplômé du Brevet de Maître Boulanger ; professeur au CFA CMA Loiret
- **Isabelle DESHAYES** : formatrice en Prévention Santé Environnement (PSE), Français et Histoire-Géographie (CMC), diplômée de la Licence de sciences de l'éducation métiers de l'enseignement.
- **Frédéric BORU** : formateur en technologie, diplômé du CAP boulanger et du Brevet de Maîtrise de Pâtissier, confiseur, glacier, traiteur ; professeur au CFA CMA Loiret.
- **Frédéric BALLANGER** : formateur professionnel de travaux pratiques pâtissier, diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier.
- **Karim AYADI** : formateur en gestion appliquée, diplômé d'une Licence Sciences Economique et d'un Master 2 Sciences de l'Education ; professeur au CFA CMA Loiret.
- **Sylvain CHALLAN BELVAL** : formateur en sciences appliquées, titulaire d'un Doctorat de Microbiologie ; professeur au CFA CMA Loiret.
- **Andrée FUREY** : formatrice en anglais, diplômée d'un DEUG d'Anglais ; Professeur CFA CMA Loiret
- **Cheikh DIOP** : formateur de mathématiques et sciences physiques, titulaire d'une Licence Mathématiques appliquées ; professeur au CFA CMA Loiret.

■ Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté. Il est remis à chaque candidat un programme détaillé, les dates, les conditions financières de la formation, un bulletin d'inscription, un devis ou une convention de formation simplifiée. Un questionnaire est complété en amont pour chaque futur stagiaire afin d'identifier son parcours passé, définir ses objectifs, positionner ses attentes dans le but de personnaliser et individualiser la formation. Ce questionnaire est ensuite confié au formateur. Toute information demandée à un candidat a un lien avec la formation et reste confidentielle.

■ Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

Une enquête de satisfaction est à compléter lors de la dernière séance de formation sur le déroulement et le contenu de la formation. Avec l'appui externe de la société HORIZONTAL SOFTWARE, un questionnaire à « chaud » est envoyé dans les 10 jours puis un questionnaire à « froid » dans les 2 mois après la formation pour évaluer les compétences acquises et leur mise en œuvre.

■ Taux d'appréciation

A l'issue de la formation, 100 % des stagiaires sont satisfaits (promotion 2019-2020).

■ Des formations pour tous

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Référent handicap Formation Continue CMA Loiret : Elodie GUIET.



■ Livret d'accueil et Règlement intérieur

Il est remis au stagiaire un livret d'accueil avec le règlement intérieur en début de formation. Ce règlement est affiché à la cafétéria et dans le hall d'accueil.

■ Evaluation/validation du diplôme

Taux de réussite à l'examen/d'insertion professionnelle

La formation est validée par l'obtention du CAP boulanger, diplôme de niveau 3, (code RNCP : 18704). Un relevé de notes d'examen est adressé au stagiaire par l'Académie d'Orléans-Tours.

Le taux de réussite à l'examen 2020 est de 100%. Le taux d'insertion professionnelle est de **70%**

■ Suivi post-formation

Pour favoriser leur insertion professionnelle, un rendez-vous avec un agent du service « économie et offre de services » peut être fixé pour la mise en relation avec les entreprises susceptibles d'embaucher. Dans le cas d'une poursuite de formation, un entretien individuel est proposé pour la mise en place de son projet. L'inscription au Centre d'Aide à la Décision pour les moins de 30 ans est possible (contrat d'apprentissage).

■ Contact

CMA LOIRET - Service formation continue
44 rue du Faubourg Bourgogne 45000 ORLEANS
N° SIRET : 130 027 980 000 23
N° déclaration d'existence : 24450381045

+ d'info

Léa DUBIEL ☎ 02 38 62 18 54

✉ l.dubiel@cma-loiret.fr