

Préparation au CAP Boulanger

1 jour 105 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Personnes de + de 18ans travaillant ou souhaitant travailler dans le secteur de la boulangerie pâtisserie.
Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

Pré-requis

Diplôme d'état acquis au moins équivalent au CAP
Etre majeur et comprendre, écrire, parler le français
S'inscrire à l'examen du CAP BOULANGER de l'année scolaire

Objectifs pédagogiques

Chaque stagiaire est accompagné individuellement en prenant le temps de transmettre son savoir et sa passion pour le métier de boulanger. Au terme de la formation, les stagiaires sont autonomes en production sur les produits prévus à l'examen du CAP BOULANGER et maîtrisent les techniques de base en boulangerie en vue des épreuves de l'examen pour :

- Organiser une production en boulangerie
- Réaliser une production en boulangerie.

Cette formation s'adresse aux adultes.

L'enseignement se déroule au centre de formation sur 15 jours organisés en 5 séries de 3 jours consécutifs, à raison de 7 heures par jour. Le dimanche et les jours fériés sont chômés.

Description / Contenu

Jours 1-3 :

Présentation de la formation et du centre de formation Atelier m'alice, du formateur et des stagiaires

Recueil des besoins, présentation du déroulement de la journée

Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires

Mise en place du fournil et des matières premières

Pesage des ingrédients

Découverte des produits à réaliser pendant l'examen.

Tourage, façonnage et cuisson de pâte levée feuilletée

Pétrissage, façonnage et cuisson de pain de consommation courante, de pain de campagne

Mise en place de la table de présentation de la gamme et finalisation des recettes

Analyse et critique des travaux réalisés

Evaluation des connaissances acquises

Jours 4-6 :

Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires

Mise en place du fournil et pesage des ingrédients

Pétrissage, tourage, façonnage et cuisson de pâte levée feuilletée,

Pétrissage manuel, façonnage et cuisson de de la pâte à brioche

Pétrissage, façonnage et cuisson de pain de tradition, de pain viennois

Présentation, analyse et critique des travaux réalisés



Evaluation des connaissances

Jours 7-9 :

Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires

Mise en place du fournil et pesage des ingrédients

Pétrissage, tourage, façonnage et cuisson de pâte levée feuilletée

Pétrissage manuel, façonnage et cuisson de la pâte à brioche

Pétrissage, façonnage et cuisson de pain de consommation courante, de pain complet

Présentation, analyse et critique des travaux réalisés

Evaluation des connaissances

Jours 10 à 12 :

Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires

Mise en place du fournil et pesage des ingrédients

Pétrissage, tourage, façonnage et cuisson de pâte levée feuilletée

Pétrissage manuel, façonnage et cuisson de la pâte à brioche

Pétrissage, façonnage et cuisson de pain de tradition, de pain de mie

Présentation, analyse et critique des travaux réalisés

Evaluation des connaissances

Jours 13-15 :

Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires

Mise en place du fournil et pesage des ingrédients

Révision des productions des produits dans les conditions de l'examen :

. Pétrissage, tourage, façonnage et cuisson de pâte levée feuilletée

. Pétrissage manuel, façonnage et cuisson de la pâte à brioche

. Pétrissage, façonnage et cuisson de pain de tradition, de pain de mie

Présentation, analyse et critique des travaux réalisés

Evaluation des connaissances

Bilan et évaluation de la formation

Modalités pédagogiques

Outils de production courants d'un fournil dédié

Documents théoriques avec zones d'annotations

Apprentissages pratiques au fournil alternant phases de démonstration et de travail personnel

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation
- feuilles de présence
- questionnaire de satisfaction.