

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.

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

Au terme de la formation, les participants 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.

Le titulaire du CAP BOULANGER est un professionnel qualifié, il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie :

- pains courants et autres recettes assimilées
- pains de tradition Française et autres pains assimilés
- autres pains
- viennoiseries levées et levées feuilletées
- produits de base en restauration boulangère.

Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

* détails des objectifs pédagogiques sur demande.

Description / Contenu

Formation réalisée en groupe de 4 à 6 participants pour une grande qualité de formation : flexible, apprendre + vite et + juste en toute convivialité !

Jours 1-3 :

Accueil des participants

Emargements par demi-journée

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 (auto-évaluation pré formation)

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 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
Emargements par demi journée
questionnaire de satisfaction
Autoévaluation de fin de formation

Bilan et évaluation de la formation

NB : retrouver les informations générales sur le CAP BOULANGER (blocs de compétences, passerelles, type d'emploi accessibles, et autres voies de formation) sur la page de présentation de notre formation CAP BOULANGER BIO ET LEVAINS qui détaille ces points en bas de page : <https://www.atelier-malice.com/cap-boulangier-bio-et-levains/>

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.