



G R E T A

HÔTELLERIE, TOURISME, RESTAURATION

CAP BOULANGER

➤ Objectifs

Réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains spéciaux, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

➤ Contenu

Travaux pratiques : Approvisionnement, méthodes de fabrication, les pâtes levées, les feuilletées, les différents pains, les viennoiseries.

Technologie appliquée : les produits de base, les produits secondaires, les techniques de conservation, les matériels utilisés, les techniques de décoration.

Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements - Hygiène

Prévention – Sécurité - Environnement

Connaissance de l'entreprise

Enseignement général: Maths, Physique Chimie, Français, Histoire

Géographie

Sauvetage Secourisme du Travail (S.S.T.)

Stage en entreprise : équivalence de 16 semaines minimum

➤ Organisation pédagogique

Formation modulaire en fonction des pré-requis

Formation pratique en atelier

➤ Financement

Financement variable selon le statut du stagiaire à l'entrée en formation (plan de formation, CPF, CIF, période ou contrat de professionnalisation, Région, individuel payant...)



[Retour au sommaire](#)

