



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU - LYCÉE PROFESSIONNEL DE MORLAÀS (64)

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant obtenir le CAP BOULANGER pour exercer le métier et/ou créer son entreprise

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française et savoirs de base

DÉBUT DE LA FORMATION

10/10/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Du 10/10/2024 au 03/06/2025

400 heures de formation professionnelle en centre de formation
Enseignements généraux (environ 70h selon besoins)
16 semaines minimum de formation en entreprise

CARIF Formation HSP (demandeurs d'emploi):

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Habilitation Service Public HSP
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT : [CLIQUEZ ICI](#) 
RÉSERVER UNE PLACE A UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS

D'INFO COLLECTIVE : [CLIQUEZ ICI](#) 

DEVENIR BOULANGER C'EST:

- Réaliser des produits de boulangerie/viennoiseries et des produits de base en restauration boulangère.
- Présenter, décrire et vendre les produits réalisés.
- Gérer les stocks de produits.
- Travailler comme ouvrier de production en boulangerie artisanale, en grandes et moyennes surfaces, en industries agroalimentaires ou en entreprises de la filière « Blé-Farine-pain ».
- A terme avec une solide expérience professionnelle, possibilité de s'installer à son compte.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel:

- Monde de la Boulangerie
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial

Enseignements généraux (selon besoins): FRANÇAIS / HIST-GEO / MATHS /SCIENCES/ESPAGNOL
Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST)
Activités en entreprise

CONDITIONS DE FORMATION

- EN CENTRE : (discontinu) 2 jours hebdomadaires
- EN ENTREPRISE : (alternance sur la même semaine) 3 jours hebdomadaires (5j pendant vacances scolaires)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

VALIDATION DES ACQUIS : **diplôme du CAP Boulanger en Contrôle en cours de formation**

CONDITIONS D'ADMISSION

Au fil de l'eau selon validation du projet, contrat de formation et financement
Stage découverte entreprise ou expériences obligatoires

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 48



PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs professionnels du métier et formateurs / animateurs du dispositif permanent de formation du GRETA CFA AQUITAINE

Cédric VERNIERES : Boulanger/ formateur pour adultes

Gilles Lacoste : Sciences Alimentation/ Formateur pour adultes

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 48