



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, stocker, organiser le rangement des produits.
- Peser, mesurer, préparer, fabriquer :
 - différentes variétés de pains,
 - de la pâtisserie et viennoiserie,
- en appliquant les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés.
- Façonner les pâtons de forme et de taille différentes.
- Placer au four, surveiller la cuisson, défourner le pain.
- Procéder à plusieurs fournées successives.
- Contrôler l'approvisionnement et les produits finis et rendre compte des anomalies.
- Conditionner les produits fabriqués et disposer les produits au magasin.
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente et utiliser un langage approprié à la situation.

DURÉE ET MODALITÉ D'ALTERNANCE

Durée : 413 heures dans les enseignements professionnels à raison d'une semaine de cours sur 3 en centre de formation.
Avec option enseignements généraux : 750 heures maximum suite à un positionnement.

CONTENU

- Pratique en boulangerie
- Technologie en boulangerie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Retour d'expérience
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Option : enseignements généraux du CAP

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active centrée sur l'apprenant.
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de boulangerie de 12 postes équipés de 2 fours à sol sur une surface de 100m²
- Centre de ressources, d'accompagnement personnalisé et soutien.
- Salles équipées d'un vidéoprojecteur, salles informatiques.

ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF (Contrôle en Cours de Formation) ou en épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble
Possibilité de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé
Taux de réussite : 71,43% en 2019 et 94,87 % en 2020

ACCESSIBILITÉ

l'EFMA est signataire de la Charte H+.
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.
Réfèrent Handicap à votre disposition : Corinne BART au 04 74 43 67 07

LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
- Réaliser un positionnement.
- Être titulaire d'un niveau 3 (CAP, BEP) ou plus (Bac, BTS,...)

LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

DELAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées.
Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture de la section.

CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleurie
CS 24013
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex
Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site
www.efma.fr

Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)