



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie, de restauration boulangère et de décor artistique.
- Maîtriser les techniques de travail sur levain liquide, levain dur et poolish.
- Maîtriser la réalisation de pains spéciaux, pains aromatiques et viennoiseries garnies, classiques et modernes.
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité.
- Développer ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de Panification.
- Développer des capacités de management et d'organisation.
- Réaliser un mémoire et le maîtriser à l'oral .

CONTENU

- Pratique en boulangerie
- Technologie en boulangerie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Mémoire professionnel
- Anglais
- Expression française et ouverture sur le monde

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel
- 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 Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagner personnellement 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

En épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble
Possibilité de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé
Taux de réussite : 75% en 2019 et 90,91 % en 2020

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :
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.
- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un diplôme référencé dans l'annexe 2 du référentiel de BP Boulanger

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-fleuri
CS 72029
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.instagram.com/efma.cmai)