

## Formation préparation au CAP Boulangerie

CERTIF

### Nous joindre )))

GRETA GRAND LITTORAL

Adresse:

320, Bd du 8 mai  
BP 453  
62225 CALAIS Cedex

Contacts:

Mark EATON

Conseiller en Formation Continue

Tél : 07.89.84.75.94  
mark.eaton@ac-lille.fr

Isabelle SWARTVAGHER  
Assistante

Tél : 03.21.96.43.83  
gretadetroit@wanadoo.fr

Site internet

### Objectifs )))

Acquérir et maîtriser les techniques de base en boulangerie

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boulangerie

### Contenus )))

#### Enseignement Professionnel :

**Approvisionnement :** réception et stockage de la matière d'œuvre, calcul de la matière première

**Organisation :** Planification, mise en place du matériel et choix des produits  
Gestion / Economie/Législation

#### Production et transformation :

Fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des produits  
Fabrication des pains de tradition française et pains courants

Conduite de différentes méthodes de pétrissage, pesage et façonnage.  
Suivi des différentes méthodes de fermentation  
Enfournement et maîtrise de la cuisson et du rissuage

Fabrication de pains de campagne, pains complets et pains de seigle  
Fabrication de pâtes feuilletées, levées.

#### Démarche qualité :

Hygiène alimentaire  
Sécurité  
Sciences appliquées à la Boulangerie

#### Enseignement général :

Français, Mathématiques, Histoire  
Géographie, Anglais, Prévention et Sécurité, Vie sociale et professionnelle

Sciences Appliquées à l'alimentation et à l'hygiène  
Connaissances de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

### Modalités )))

Enseignement professionnel et technologique conformément au référentiel de l'examen  
Travaux pratiques en laboratoire de boulangerie

Contrôle en cours de formation tout au long de l'année

Accompagnement individualisé en centre et en entreprise, suivi de la progression des apprentissages  
Individualisation de l'enseignement en fonction du projet du demandeur

#### **Public concerné**

Salarié, demandeur d'Emploi

#### **Date :**

Du 3 Octobre 2016 au 10 Juillet 2017

#### **Durée :**

**1 185 heures dont 800 heures en centre et 385 heures en entreprise**

#### **Coût :**

Nous consulter  
(Le Greta n'est pas assujetti à la TVA)

#### **Lieu :**

Lycée des Métiers du Détroit  
200, rue Guillaume Apollinaire  
62100 CALAIS

### Intervenants )))

Enseignants en Boulangerie du Lycée Professionnel du Détroit