

Formation qualifiante CQP boulanger CFP commis de boulangerie artisanale



Formacode : 42757
Code ROME : G1803

Durée

11 semaines de formation

- **280 heures** en centre de formation
- **105 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs

Apprendre et maîtriser :

- les gestes et techniques de base
- les fiches-recettes (boulangerie et pâtisserie boulangère)
- la réglementation et les normes d'hygiène
- les notions sur la gestion des coûts
- **Obtenir le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)
ou le CFP (Certificat de Formation Professionnelle)**

Pré-requis

- Motivation
- Cohérence du projet professionnel
- Maîtrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base

Financement de la formation

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires

MODULE 1

Savoir-être et Relation client (35 heures)

Posture et savoir-être (attitude / image / vocabulaire)

- Prendre conscience de son corps dans l'espace, occuper l'espace. Découverte du regard de l'autre.
- Réaliser l'importance de la communication non verbale.
- Repérer ses zones de confort/inconfort.
- Apprivoiser ses peurs, vaincre sa timidité.
- Faire entendre sa voix au sens propre comme au sens figuré.
- Être dans son "rôle" dans le plaisir de l'instant tout en restant au service du client.

La règle des «4C »

- Contact avec le client
- Accueil – relation commerciale (communication verbale et non verbale)

Prise en charge d'un client

- Connaître les besoins, la demande
- Identification des besoins / le questionnement

Ecoute, conseil, orientation

- Convaincre
- Valoriser une offre promotionnelle
- Savoir dire « NON »

Conclure

- Identification de la satisfaction client / questionnement
- Fidélisation client

MODULE 2

Valorisation et commercialisation des produits (14 heures)

- Implantation du rayon
- Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
- Informer sur la valeur nutritionnelle
- Lutter contre la démarque
- Conduite d'un entretien de vente et encaissement
- Travail en équipe
- Valoriser la politique de l'enseigne
- Traitement des réclamations clients

MODULE 3

Connaissance technologiques (14 heures)

- Connaître les différents types de Farine de blé et leurs utilisations (T45, T55, T65, T80, T110, T130, T150)
- Connaître les autres sortes de farines et leurs utilisations (Seigle, Epeautre, Sarrazin, Maïs, Kamut, riz, et autres ...)
- Connaître la farine de Tradition Française et sa législation
- Connaître les 3 fermentations du procédé de fabrication du pain (Pointage, Détente et Apprêt) ainsi que leurs rôles sur la structure de la pâte
- Connaître le rôle de l'eau en panification
- Connaître le rôle du sel en panification
- Connaître le rôle de la levure en panification et le principe de dégradation enzymatique.
- Connaître les additifs utilisés en panification

MODULE 4

Approvisionnement et stockage (7 heures)

- Réceptionner les matières premières et produits à la livraison
- Vérifier les denrées livrées (DLC, DLUO, température...)
- Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
- Mettre en stockage sec, froids négatif ou positif les produits livrés selon les besoins de chaque produit
- Ranger et ordonner les produits et denrées livrés par l'ordre d'arrivée approprié en respectant les dates de péremptions
- Filmer, fermer et conserver chaque produit selon les règles d'hygiène
- Effectuer une commande de nouveaux produits en fonction des stocks
- Effectuer un inventaire simple
- Effectuer des contrôles sur le stockage

MODULE 5

Fabrication du pain (168 heures)

PETRISSAGE

- Calculer et peser les ingrédients à pétrir
- Définir la température de l'eau de coulage d'une pétrissée
- Pétrir manuellement une pâte à pain
- Pétrir mécaniquement une pâte
- Pétrir une pâte sur pâte fermentée
- Pétrir une pâte sur levain liquide ou dur
- Bassiner une pâte en fin de pétrissage sur une tradition française
- Incorporer de la matière grasse en fin de pétrissage
- Incorporer des ingrédients et/ou épices en fin de pétrissage
- Lissage de la pâte après pétrissage
- Prendre la température d'une pâte en fin de pétrissage
- Obtenir la température désirée d'une pâte en fin de pétrissage
- Découvrir un pétrin (de type Axe Oblique et/ ou Spiral et/ou bras plongeant)
- Gratter et nettoyer correctement un pétrin après pétrissage
- Mettre en bac et/ou planche et/ou plaque un pâton pétri du côté lisse sans déchirement et couvert

PRE-FERMENTATIONS

- Réaliser une pâte fermentée
- Réaliser une poolish
- Réaliser un levain Liquide ou dur
- Réaliser le rafraîchit d'un levain naturel liquide ou dur

FERMENTATIONS

- Exécuter un rabat manuel et/ou mécanique à un pâton pétri
- Déterminer la fin du pointage d'un pâton avant la pesée
- Déterminer la fin de la détente d'un pâton avant le façonnage
- Déterminer la fin de l'apprêt d'un pâton avant la cuisson
- Déterminer l'état de fermentation d'une pâte fermentée (PF), son utilisation, et sa conservation
- Déterminer l'état de fermentation d'une poolish, son utilisation, et sa conservation
- Déterminer l'état de fermentation d'un levain liquide ou dur, son utilisation, et sa conservation
- Conduire une fabrication en fermentation directe
- Conduire une fabrication sur pointage retardé
- Conduire une fabrication sur fermentation contrôlée
- Conduire une fabrication sur fermentation lente

PESAGE – FACONNAGE

- Peser manuellement une pâte pétrie
- Diviser une pâte pointée à l'aide d'une diviseuse semi-automatique
- Bouler et mettre en forme un pâton après pointage
- Façonner manuellement un pâton en forme allongée
- Façonner manuellement un pâton en forme de boule
- Façonner manuellement un pâton en forme courte (ex : bâtard)
- Façonner mécaniquement un pâton à l'aide d'une façonneuse
- Disposer des pâtons façonnés pour l'apprêt avec espacement nécessaire et tourne régulière et correctement placée sur couches et/ou couches automatiques et/ou filets et/ou bannetons et/ou plaques
- Fleurer des couches
- Graisser des moules, plaques

CUISSON

- Préchauffer le four avant cuisson
- Mettre en place les pâtons sur tapis et/ou pelle avant enfournement sans déformer le produit
- Scarifier / Lamer / ciseler un pâton avant enfournement
- Enfournement une fournée (en prenant en compte la buée, l'espacement produit, T° four, pas de déformation du produit)
- Défourner une fournée à la cuisson désirée
- Ressuage des produits à la sortie du four
- Faire sécher les couches et/ou plaques après enfournement
- Balayer/ Nettoyer un four
- Dorer un viennoiserie avant cuisson
- Effectuer une cuisson sur Four à Soles
- Effectuer une cuisson sur Four Ventilé

MODULE 6

Viennoiserie (28 heures)

- Pétrir une pâte à brioche
- Pétrir une pâte à pain au lait
- Pétrir une pâte levée feuilletée
- Réaliser le beurrage d'un pâton
- Réaliser le tourage d'un pâton à croissant (1 tour double + 1 tour simple)
- Réaliser le détaillage de croissants
- Réaliser le détaillage de pains aux chocolats
- Réaliser une tresse sur une pâte briochée
- Dorer une viennoiserie avant fermentation
- Réaliser une crème pâtissière
- Plaquer correctement un croissant, pain chocolat pour l'apprêt.

MODULE 7

Hygiène et sécurité (14 heures)

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments, au matériel et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur.
- Se laver les mains avant tous débuts d'opérations et se les essuyer hygiéniquement
- Hygiène du Boulanger : propreté vestimentaire de travail et propreté individuelle
- Hygiène des locaux (Fournil, vestiaires, local, Poubelles, local Livraisons, et autres)
- Nettoyage, Rangement et Entretien du matériel utilisé
- Utilisation du matériel en toute sécurité

Validation visée

CQP (Diplôme de niveau 3) (écoles de Dijon et Toulouse)

CFP (école de Paris)

Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet www.cuisinemodeemplois.com pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Evaluations tout au long de la formation (évaluation préalable (positionnement), contrôle continu hebdomadaire (en centre et en entreprise) et évaluation finale.
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle le temps de la formation.

Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée: un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

Modalités de suivi et évaluation

Le formateur et le tuteur en entreprise donnent un avis favorable ou défavorable porté sur le livret de suivi qui fait l'objet d'une validation par l'organisme certificateur de la branche professionnelle. Les résultats sont connus à l'issue de l'avis de la commission l'organisme certificateur qui émet alors le diplôme.

Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires lors de la journée de bilan. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé à l'issue du parcours de formation afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation.

Possibilité de validation partielle par blocs de compétences.

Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

Débouchés

Le titulaire du CQP boulanger travaille au sein du rayon boulangerie d'un magasin de la grande distribution.

Le titulaire du CFP boulanger peut travailler en qualité de d'employé de boulangerie en boulangerie artisanale

Réussite

Taux de validation du diplôme : **88%**

Taux de sorties positives: **79%**

Source: rapport d'activité 2019

Nos centres de formation

Paris : 3/7 rue Albert Marquet 75020 Paris (Accès : Métro Maraîchers (l.9) / Tram Porte de Montreuil (T3B) / Bus 26, 64 (Pyrénées Bagnolet), 501 (Albert Marquet)

Toulouse : MIN de Toulouse , 200 avenue des Etats-Unis 31000 Toulouse (Accès : Métro ligne B arrêt La Vache)

Dijon : 22 boulevard Chanoine Kir 21000 Dijon (Accès: Bus L.3– arrêt Av. du Lac Ou L.B13 - arrêt Gorgets, 5 min de marche)