

CAP BOULANGER (6 mois)

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

→ Pratique professionnelle (175 H)

- Les méthodes de pétrissage
- Les méthodes de fermentation
- Les méthodes de travail (pousse contrôlée)
- Pain courant (Baguette dont épi, Pain, 2 formes, 3 formes, petits pains)
- Pain de tradition française (Baguette dont épi, Pain, 2 formes, 3 formes, petits pains)
- Autres pains spéciaux (Campagne, Complet, Pain de mie, Viennois)
- Pâte levée feuilletée (Croissant, Pain au chocolat, Pain aux raisins)
- Brioche (Grosse tête, Petite tête, Couronne, Nanterre)
- Pain au lait (Grosse tresse, Petite tresse, Navette, Animaux)
- Pain brioché (Grosse tresse, Petite tresse, Navette, Animaux)
- Snacking (Sandwich, Tartine)
- Décor (Epi, Fleur, Feuille, Ecriture au cornet)
- Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des appareils
- Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité
- Contrôle de l'aspect des produits finis

→ Modules découverte (14 H)

- * *pain roquefort-noix*
- * *levain*
- * *galette chausson*
- * *visite pédagogique à la Minoterie NICOT – CHAGNY*

→ Technologie professionnelle (98 H)

→ Sciences appliquées (35 H)

→ Gestion appliquée (42 H)

→ P.S.E (17H30)

QUALITES REQUISES

- Force et résistance physique (travail de nuit, debout...)
- Habilité manuelle
- Hygiène rigoureuse
- Sens du commerce