



PROGRAMME DE FORMATION CAP BOULANGER EISF – 500 heures

Objectifs pédagogiques :

Former au métier de boulanger et préparer aux examens du CAP Boulanger.

Le boulanger produit pains divers et viennoiseries dans le souci de la satisfaction du client.

Il connaît la chimie des matières premières, les techniques de panification et façonnage.

Il applique et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité dans le respect de l'environnement.

Il adopte le savoir-être propre à la profession.

Compétences :

1. Maîtriser les techniques de fabrication des pains et viennoiseries
2. Être capable de comprendre les transformations des matières premières
3. Être capable de travailler en toute sécurité
4. Être capable de diversifier sa production
5. Être capable de bien gérer ses stocks et ses coûts

Rythme de la formation :

- 6 mois pour le cursus Priorité CAP
- 12-18 mois pour le cursus complet

Programme de formation :

BLOC THÉORIQUE – 130 heures

Module 1 : Culture professionnelle – 12 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases historiques du métier, la réglementation, le vocabulaire professionnel et les principes de commercialisation des produits.

Module 2 : Matières premières – 30 heures

11 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les matières premières utilisées en boulangerie, leurs propriétés et les conditions de leur utilisation.

Module 3 : Techniques de production – 4 heures

2 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les étapes et les techniques de panification ainsi que les processus de transformation des aliments.

Module 4 : Organisation du travail – 12 heures

4 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître le matériel et l'équipement professionnel du boulanger, maîtriser l'organisation du travail et de la production dans le respect du développement durable, connaître et savoir utiliser les documents d'organisation de la production.

Module 5 : Approvisionnement et gestion des stocks – 12 heures

3 cours théoriques - Validation par Quiz

Connaître les bases de l'approvisionnement et de la gestion des matières premières.

Module 6 : Créer et gérer son entreprise – 12 heures

4 cours théoriques – Validation par Quiz

Connaître les bases de la gestion comptable et sociale, ainsi que l'environnement juridique des entreprises

Module 7 : Formation spécifique en hygiène alimentaire – 16 heures

SAS EISF

Organisme de formation n° 11 75 54255 75 / SIRET n° 811 371 376 00013

5, rue Sextius Michel, 75015 PARIS

www.eisf.fr

4 cours théoriques – Validation par Quiz
Connaître les bases de l'hygiène et de la sécurité en entreprise

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT – PSE – 32 heures
8 cours théoriques Validation par Quiz
Développer des connaissances à propos de la prévention, de la santé et de l'environnement au sein de l'environnement professionnel.

BLOC PRATIQUE : LES TECHNIQUES DE FABRICATION – 360 heures

Module 1 : Pain courant

1 Travail Pratique - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape
Maîtriser les techniques de fabrication du pain courant, connaître les équipements d'un fournil et l'organisation d'une production complète demandée au CAP.

Module 2 : Pain de tradition française

2 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape
Maîtriser les techniques de fabrication du pain de tradition française et différents façonnages.

Module 3 : Pains classiques

9 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape
Maîtriser les techniques des pains spéciaux et leurs déclinaisons

Module 4 : Viennoiseries – Pâtes levées

7 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape
Maîtriser les techniques des pâtes levées, de la pâte levée feuilletée et ses recettes

Module 5 : Décors

2 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape
Les décors utilisés en boulangerie

Module 6 : Le levain

2 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape
Maîtriser la réalisation du levain et de son rafraîchissement

Module 7 : Snacking

6 Travaux Pratiques - Validation par le tuteur à partir des photos d'étape
Maîtriser d'autres techniques pour diversifier sa production

Module 8 : Remédiation

6 Travaux Pratiques
Maîtriser les techniques communes aux différentes recettes

Module 9 : Façonnages spécifiques

2 Travaux pratiques
Maîtriser les techniques de façonnage des navettes et des principales formes régionales

EXAMENS BLANCS - 10 heures

Réaliser des sujets d'examens pratiques pour s'entraîner à organiser son travail de production dans les mêmes conditions de temps que l'examen final.

STAGES EN ENTREPRISE – Facultatif

Conventions de stage + attestations de réalisation
Mettre en pratique ses savoir-faire et savoir-être dans le cadre d'une production professionnelle

+ **MATIÈRES GÉNÉRALES et LANGUE** si aucune dispense par un autre diplôme de niveau CAP ou plus



FICHE PRATIQUE

INTITULÉ :	Formation CAP Boulanger
FORMACODE :	21 538
CODE ROME :	D 1102
N°RNCP :	37537
OBJECTIF :	Réussir l'examen du CAP Boulanger
DIPLÔME :	Diplôme d'Etat de l'Education Nationale enregistré au RNCP
EXAMEN :	Inscription en qualité de candidat libre en octobre/novembre auprès de l'académie Epreuves chaque année en juin.

RAISON SOCIALE :	Ecole Internationale du Savoir-faire Français – EISF
ADRESSE :	3 bis, villa Jean-Baptiste Luquet – 75 015 PARIS
TÉLÉPHONE :	07.83.61.92.26
N° SIRET :	811 371 376 00013
CODESAPE :	8559A
N° ORGANISME DE FORMATION :	11 75 54255 75
E-MAIL :	contact@eisy.fr
SITE INTERNET :	www.eisy.fr

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES :

Modules théoriques sous forme :

- de cours interactifs,
- de quiz d'entraînement,
- de quiz de validation

.

Modules pratiques sous forme :

- de vidéos complètes de réalisation des recettes (50 heures),
- de module de pas-à-pas,
- de 34 fiches recettes.

La validation se fait par l'envoi des photos des étapes de réalisation. Les tuteurs, comme les examinateurs du CAP, apprécient les pains au visuel, sans les goûter.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- 28 devoirs de travaux pratiques notés par le tuteur ;
- 39 évaluations formatives théoriques sous forme de quiz ;
- 8 évaluations générales des connaissances sous forme de quiz.
- 1 CAP Blanc à distance évalué par un jury.

SUPPORTS DE SUIVI ET D'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

- Attestation de connexion journalière, hebdomadaire, mensuelle avec liste des modules travaillés.
- 9 certificats de réussite technique ;
- 8 certificats de réussite théorique ;
- 1 certificat de fin de formation ;
- L'examen national du CAP Boulanger.

ACCOMPAGNEMENT HUMAIN :

Accompagnement par des tuteurs par messages instantanés, courriers électroniques et rendez-vous pédagogiques.

Tous les tuteurs sont chefs boulangers et formateurs en école de boulangerie, experts dans la transmission de leurs savoirs et savoir-faire.

Nombre de stagiaires sous la responsabilité d'un tuteur : 30 apprenants.

Délais d'assistance : au maximum 12 heures hors weekend.

ASSISTANCE TECHNIQUE :

Plateforme pédagogique américaine SABA, accessible 24 heures sur 24 heures, 7 jours sur 7 jours.