

LE METIER DE **Boulangère**

CMA FORMATION

Toutes les conditions POUR REUSSIR !

Les formations sont réalisées en étroite collaboration avec les professionnels du secteur des métiers.



ACTIVITÉ

Baguettes tradition, ficelles, boules au levain... Le boulanger donne couramment le choix entre différents pains. Formes, poids, farines et ingrédients permettent de proposer une grande diversité dans les magasins, à laquelle s'ajoutent également les viennoiseries. Pour le pain, tout commence par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Une fois pétrie, la pâte est placée dans une chambre de fermentation. Vient ensuite l'étape du façonnage des « pâtons » (pains, baguettes, flutes et boules) avant l'enfournage et la cuisson. En plus du pain et des viennoiseries, le boulanger peut proposer aussi certaines pâtisseries et des produits salés.

OU ET COMMENT ?

Dans le fournil, pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique et four à commande automatique ont souvent remplacé les machines manuelles. Les nouvelles techniques facilitent le travail et permettent de réaliser plusieurs fournées par jour afin de répondre aux besoins des clients tout au long de la journée. Les farines se diversifient également pour répondre à l'évolution des goûts de la clientèle.

PROFIL

Impossible d'exercer ce métier sans posséder une sensibilité culinaire et avoir envie de partager son savoir-faire avec ses clients. Pour fabriquer un pain de qualité, le boulanger doit être habile de ses mains et respectueux des recettes mais aussi avoir un sens scrupuleux de l'hygiène. Il doit aussi savoir innover et proposer de nouveaux produits.

Il doit aimer travailler les matières premières telles que la farine, le beurre, les œufs, etc. (et vérifier s'il n'a pas des allergies à la farine). Le Boulanger est amené à travailler tôt le matin, souvent le samedi et parfois le dimanche et jours fériés afin de satisfaire et fidéliser la clientèle.

Taux de réussite : 83%

Taux d'insertion : 86% (Chiffres 2023)

EN SAVOIR PLUS

FORMATIONS

DIPÔMES

CMA Formation Nîmes se dote :

- D'un hébergement, « La Résidence Gaston Doumergue », proposant aux jeunes des chambrées à 3 lits, ou des studios et appartements équipés d'une kitchenette, plus un foyer pour les résidents et une laverie ;
- Et d'une salle de restaurant qui permettra aux résidents de bénéficier d'un petit déjeuner, déjeuner et repas du soir à des prix très étudiés, et sera également ouvert le midi à tous les apprenants de CMA Formation Nîmes.

TRANSPORT

Bus de la gare de Nîmes à CMA Formation Nîmes, lignes 11 et 13, et Tempo, arrêt « Chambre de Métiers ». Compter environ 15 mn.



MODALITÉS ET PROGRAMMES
détaillés de chaque formation

NOUS CONSULTER



CMA Formation Nîmes
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
904 Avenue Maréchal Juin
30900 Nîmes



cfa@cma-gard.fr



04 66 62 80 30



Fax : 04 66 62 80 37

cma-gard.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Le diplôme et la formation sont accessibles en alternance et présentiel :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge.
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.
- Aux autres personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou un dispositif de reconversion professionnelle.

Le CAP Boulangerie - Diplôme de niveau 3

Durée de la Formation

2 ans à raison de 420h par an réparties sur 12 semaines
1 an pour les titulaires du CAP Pâtissier, avec 420h de formation

Conditions d'entrée

Avoir 16 ans et moins de 30 ans ou 15 ans et avoir terminé la classe de 3ème

Contenu de la Formation

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJ

DOMAINES GÉNÉRAUX

- Maths, Sciences-Physiques
- Français, Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Langue : Anglais

La MC5 - CS Techniques de tour en Boulangerie Pâtisserie

Durée de la Formation

1 an après le CAP Boulanger ou Pâtissier

Contenu de la Formation

- Pratique professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Le BP Boulangerie- Diplôme de niveau 4

Durée de la Formation

2 ans à raison de 420h par an réparties sur 12 semaines

Conditions d'entrée

Etre titulaire du CAP. Bon niveau d'enseignement général

Contenu de la Formation

- Pratique professionnelle (Fabrication d'une commande)
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Gestion de l'entreprise
- Environnement Economique Juridique et Social de l'entreprise
- Français, Histoire/Géographie
- Langue : Anglais

CMA FORMATION



Partenaire

