

## Boulangier U



### Infos pratiques

#### Type de formation

Formation en alternance

#### Public

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boulanger

#### Pré requis

Accessible après un diplôme de niveau III (CAP)

#### Durée

12 mois dont 463 heures en CFA

#### Nombre de participants

12 personnes maximum

#### Modalités d'accès

Admission sur dossier et entretien de sélection

#### Délai d'accès

A l'acceptation du dossier de candidature.

Dépôt du dossier : du 15 mars au 1er septembre

#### Rythme d'alternance

1 semaine en CFA et

3 semaines en magasin

#### Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail
- Vidéos animées sur les techniques de fabrication

#### Lieux de formation

8 centres répartis en France

Un apprentissage **près de chez vous** grâce à notre réseau de **1 600 magasins U**

#### Formateurs

Formateurs experts métier

#### Modalités d'évaluation

Contrôle continu et examen en fin de formation

**Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences : Validation complète**

#### Tarif

Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou d'une reconversion ou promotion par l'alternance (Pro-A)

[Inscrivez-vous](#)

### Objectifs de la formation

- Fabriquer des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française et pains spéciaux) ainsi que viennoiseries levées et levées feuilletées.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés

### Programme de la formation

#### Enseignement technique et professionnel - 400h

- Sciences Appliquées
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Technologie
- Pratique
- Gestion appliquée

#### Enseignement spécifique U – 63h

- Bonnes pratiques de l'hygiène, de la sécurité alimentaire et d'environnement de l'enseigne
- Agir au quotidien pour contribuer aux résultats du rayon
- Fabrication du pain bio
- Techniques de snacking chaud et froid

### Perspectives

#### Passerelles et équivalences

Le titulaire d'un CAP Boulanger peut acquérir en 1 an le CAP Pâtissier

#### Poursuite d'études

Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée, Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère, BP Boulanger, Bac Pro Boulanger Pâtissier

#### Débouchés professionnels

Ouvrier, responsable de fournil, tourier, chef dans une boulangerie du secteur artisanal ou d'autres secteurs de l'alimentation. Possibilité, à terme, de création ou reprise d'entreprise.

**Taux de réussite à l'examen 2022 : 100%**

### Accessibilité

Nous vous proposons de contacter votre interlocuteur régional formation au **04 99 23 60 04** ou par mail, [uenseigne\\_formationpdv@systeme-u.fr](mailto:uenseigne_formationpdv@systeme-u.fr). Il vous accompagnera dans les différents démarches visant à faciliter votre accueil en formation.