

Certificat de Qualification Professionnelle

Boulangier U

PROGRAMME 2023



Infos pratiques

Type de formation

Formation en alternance

Public

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boulanger

Pré requis

Accessible avec ou sans diplôme

Durée

12 mois dont 40 jours (280 heures)
en centre de formation U

Nombre de participants

5 personnes minimum

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

Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail

Lieux de formation

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

Formateurs

Formateurs experts métier

Modalités d'évaluation

Contrôle continu

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

Tarif

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

[Inscrivez-vous](#)

Code RNCP : n°32093

Eligible au CFA : n°306910

Code Stage : CL 13

Objectifs de la formation

- Acquérir les méthodes de fabrication et de cuisson en boulangerie
- Acquérir les techniques de finition et de cuisson des produits viennoiserie
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité
- Acquérir des notions de gestion
- Accueillir et conseiller les clients
- Maîtriser les règles et techniques d'implantation

Programme de la formation

Partie 1 : Implantation et bonnes pratique du rayon – 4 jours

- Respecter le plan d'implantation et de présentation des produits
- Baliser le rayon dans le respect de la réglementation
- Mettre en valeur les produits pour développer l'attractivité du rayon
- Organiser et réussir ses propres animations commerciales

Partie 2 : Connaissance de l'environnement de travail et des produits – 3 jours

- Connaître l'environnement de la grande distribution et de présentation des produits
- Comprendre le fonctionnement des filières
- Connaître les matières 1ères et les ingrédients en boulangerie
- Savoir identifier les composants des produits
- Connaître les équipements et le matériel nécessaire au métier de Boulanger

Partie 3 : Fabrication du pain – 24 jours

→ La technologie de fabrication

- Comprendre et savoir utiliser les fiches recette
- Connaître les calculs professionnels
- Connaître et maîtriser les différents types de pétrissage, façonnage et fermentation
- Connaître le process de division formeuse (PANEOTRAD, TRADIFORM)

→ Les techniques de cuisson du pain

- Connaître et maîtriser les différents types de cuisson
- Préparation des produits avant la cuisson
- Cuisson des produits boulangerie
- Identifier et maintenir le niveau de qualité des produits
- Conditionnement des produits

Partie 4 : Techniques de finition et cuisson des viennoiseries – 4 jours

- Préparation des produits avant la cuisson
- Cuisson des produits viennoiserie
- Les finitions
- Identifier et maintenir le niveau de qualité des produits
- Conditionnement des produits

L'école de
**la nouvelle
alimentation**
par 

Certificat de Qualification Professionnelle

Boulangier U

PROGRAMME 2023



Infos pratiques

Type de formation

Formation en alternance

Public

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boulanger

Pré requis

Accessible avec ou sans diplôme

Durée

12 mois dont 40 jours (280 heures) en centre de formation U

Nombre de participants

5 personnes minimum

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

Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail

Lieux de formation

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

Formateurs

Formateurs experts métier

Modalités d'évaluation

Contrôle continu

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

Tarif

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

[Inscrivez-vous](#)

Code RNCP : n°32093

Eligible au CFA : n°306910

Code Stage : CL 13

Programme de la formation (suite)

Partie 5 : Conseil et relation clients – 2 jours

- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients
- Conseiller le client
- Conduire un entretien de vente
- Savoir renseigner le client sur les produits du rayon
- Favoriser les ventes additionnelles

Partie 6 : Notions de gestion – 1 jour

- La réserve (réalisation des inventaires, suivi des stocks, tenue de la réserve, réception des marchandises)
- Agir au quotidien pour contribuer aux résultats de son rayon (CA, marge)
- Lutter contre la démarque

Partie 7 : Hygiène, qualité et traçabilité – 2 jours

- Les bonnes pratiques PMS (règles d'hygiène et de sécurité, traçabilité)
- L'entretien du matériel et des installations spécifiques au rayon
- Les procédures d'alerte

Partie 8 : Bilan et synthèse

Perspectives

Passerelles et équivalences

Aucune

Poursuite d'études

Non

Débouchés professionnels

- Boulanger/ère
- Le titulaire du CQP boulanger/ère travaille au sein du rayon boulangerie d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3305)

Taux de réussite national de la branche 2021 : 84%

Accessibilité

Nous vous proposons de contacter votre interlocuteur régional formation au **04 99 23 60 04** ou par mail, uenseigne_formationpdv@systeme-u.fr. Il vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.

L'école de
**la nouvelle
alimentation**
par