



Catalogue FORMATIONS



B as Bread

Qui sommes nous?



L'entreprise?

B as Bread est la concrétisation d'années d'analyse et de recherche pour optimiser les méthodes d'apprentissages et de mémorisation pour vous permettre d'obtenir le + facilement possible un CAP domaine alimentaire.

Nous savons que l'apprentissage est spécifique à chacun et qu'il est parfois difficile d'accorder les ressources nécessaires à un apprenant dans l'incompréhension. Avec B as Bread, mettez toutes les chances de votre côté et réussissez.

Qu'est ce qui différencie B as Bread?

B as Bread c'est le travail croisé de professeurs, professionnels et docteurs en ingénierie pédagogique pour (ré)apprendre d'une manière ancestrale et donner à chacun(e) les mêmes chances de réussir.

Concrètement? Nous réalisons des cours E-learning interactifs, basés sur le référentiel de l'éducation nationale, qui associent cours écrits, quizz, vidéos, JEUX et synthèses téléchargeables.

Vous l'avez compris, nous plaçons les apprenants dans une démarche *pédagogique pro-active*.

👉 **Le +:** Tous nos cours répondent aux critères Qualiopi et sont adaptés à toutes les situations d'handicap.

Qualiopi
processus certifié

🇫🇷 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Le CAP boulanger

Qu'est ce que c'est?



Que contient le CAP boulanger?

Le CAP signifie **Certificat d'Aptitude Professionnelle**.

Le candidat doit être capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition Française, autres pains spéciaux, viennoiseries et pâte levées feuilletées.

Notamment durant l'examen, le candidat doit présenter les produits réalisés tout en respectant les principes d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Quelles sont les épreuves du CAP?

Le CAP se compose de 2 parties: les épreuves professionnelles et les épreuves d'enseignement général*

Les épreuves professionnelles			
	Coefficient	Mode	Durée
EP1 : Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	4	Ecrit	2h
EP2 : Production	12	Pratique	7h (6h30 + 30min)
EP2 : Prévention - santé - environnement	1	Ecrit	1h

*Si vous possédez au moins un diplôme de niveau V, vous êtes exemptés des enseignements généraux

Les intérêts Pédagogiques



Monitoring - Reporting: Assurez vous de la montée en compétence grâce à un système de retour sur le % de visionnage des cours et déceler les « *en-cours-d'acquisition* » avec les notes obtenus dans les contrôles à chaque fin de parcours.

Contenu certifié: L'intégralité de nos cours et parcours pédagogiques ont été co-construits et approuvés par une équipe de professeurs, professionnel et docteurs en ingénierie pédagogique

Au rythme de l'apprenant(e): Un accès illimité qui permet de visionner les cours à l'infini avec des synthèses téléchargeables / imprimables. Une aubaine pour les « Dys » et TDA.

La plateforme digitale: Des cours spécialement réalisés en fonction du référentiel de l'éducation nationale. Sous formes de vidéo, quizz, textes, animations et jeux. Accès 24/24h; 7/7h pendant 24 mois depuis un appareil connecté à internet. Dédié à tous les âges et sans aucune compétence informatique requise et conforme au RGPD

Monitoring
Reporting

La
plateforme
digitale



Contenu
certifié par
des
professeurs

Au rythme de
l'apprenant(e)

Avez *B as Bread*



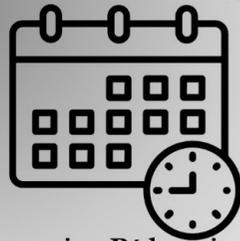
C'est **où** vous voulez...
... **Quand** vous voulez



Des **dizaines de Quiz**
pour vérifier et maintenir
vos **connaissances**



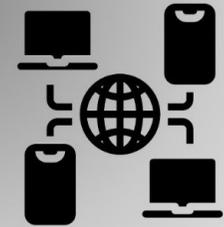
Accès **illimité et sécurisé**
à près de 30 heures de
Vidéos pédagogiques
HD !



Progression Pédagogique
réalisée par des
professeurs, divisée en
sections ; modules !



Des **synthèses** à chaque
cours pour **optimiser**
votre **apprentissage**



Plateforme E-Learning
accessible **24/24H, 7j7**
depuis tous les supports !



Une plateforme **évolutive**
qui se conforme à vos
besoins et au métier!

Et plus besoin de se
déplacer dans un
centre de formation!

Des Questions?
Contactez nous !



297€ HT	Module Prévention Santé Environnement
297€ HT	Module Sciences appliquées
297€ HT	Module Connaissances de l'Entreprise & Environnement Juridique
347€ HT	Module Chef d'œuvre + Accompagnement et suivi synchrone (4H)
297€ HT	Module Technologie Boulangère
En option	Master class en présentiel sur Lyon (69) - <i>nous contacter</i>

*Prix par accès nominatif et non-cessible. Voir CGV sur basbread.com

 Contactez nous vite à contact@basbread.com

 Vous voulez essayer par vous-même? <https://formations.basbread.com/essai-sa>



La pédagogie proactive

Qu'est ce que c'est?



Que signifie la pédagogie Proactive?



La pédagogie c'est l'art de la **Répétition**! Et bonne nouvelle, nous sommes là pour ça!

La démarche pro-active permet de replacer l'élève au cœur de son enseignement en l'impliquant d'avantage dans les multiples modalités d'apprentissage. Non seulement l'élève découvre par lui-même les connaissances d'un sujet mais plus important encore, le principe même de la démarche d'analyse permet l'appropriation des notions visées par le formateur.

Chez **B as Bread** nous savons que, tout comme votre apprentissage, vous êtes unique. C'est pour vous que nous avons développé des formations sur mesure combinant de multiples modalités (quizz, vidéos, textes et synthèses, mini-jeux) accessible 24h/24 et 7jours/7 pendant 24 mois depuis n'importe quel appareil connecté (PC, smartphome, tablette)

Nous avons réalisé un parcours de formation que vous êtes libre de respecter, ou pas!

Plus aucune contrainte horaire, ni déplacement pour ce rendre en centre de formation: vos cours s'adaptent à votre emploi du temps.