



Les ateliers d'entraînement au CAP boulanger

Formulaire d'inscription : <https://forms.gle/FBmzdqgdjud8XLeWR6>

Ou contact à : contact@basbread.com 0761399041

Objectif général :

Réaliser des ateliers pratiques pour mettre en situation l'apprenant et identifier ses points forts / points de vigilance.

Objectifs d'apprentissage :

- Identifier les différentes étapes de panifications
- Mettre en application les connaissances théoriques
- Comprendre les attendues du jury pour le jour de l'examen
- Découvrir les caractéristiques de l'examen du CAP
- Repérer les outils d'organisation
- Appréhender le matériel professionnel

Modalités pédagogiques :

Présentiel / synchrone

1 jour de formation (~10h) de 7h à 17h

4 élèves / professeur.

Sans prérequis nécessaire

Date de réalisation : selon période que vous choisissez

Moyens pédagogiques :

Matériel professionnel ; Matière première ; Apports théoriques, exercices pratiques, questionnements ; supports papiers...

Matériel nécessaire :

Matériel de prise de note ; une mallette professionnelle *; une tenue règlementaire (calot/casquette ; veste ou T-shirt en coton ; pantalon en coton ; tablier ; chaussure de sécurité ou au moins antidérapante). Repas du midi et des sacs pour repartir avec une partie de votre production.

Lieu :

Laboratoire professionnel APPA avec accès PMR

2 Allée Galilée, 42400 Saint-Chamond

Prix :

Entrainement classique ou CAP blanc (avec notation de Jury) : 200€ TTC

Un week-end est préférable pour limiter vos frais de déplacement mais vous permettra surtout, de mettre en pratique les conseils obtenus la veille.

Déroulé des ateliers :

7h : - Pot convivial pour l'accueil des apprenants

- Présentation des formateurs et des différents intervenants
- Explication du programme de la journée et des attendus
- Présentation de la commande à réaliser
- Visite des locaux avec démonstration du matériel et rappel des consignes de santé / sécurité
- Sensibilisation aux outils théoriques de B as Bread

8h : Démarrage en autonomie ou accompagné selon vos besoins

- Réalisation d'un organigramme (organisation du travail étape par étape)
- Un point technologie/théorie boulangerie, ciblé sur la séance d'entraînement.
- Production de la commande. Les formateurs sont disponibles et peuvent (re)montrer les gestes autant de fois que besoin.

12h : Pause déjeuner (horaire aménagé selon la production)

- Une zone de repas est aménagée pour que chacun puisse manger au chaud et assis le repas qu'il a apporté.

13h : Reprise de la production (horaire aménagé selon la production)

15h : Présentation du Buffet

- Chacun présente son buffet en expliquant ses difficultés et les solutions qu'il a trouvées.
- Débriefing et synthèse individuelle pour identifier les points d'appuis et les points de vigilance.
- Repérer et expliquer les précautions à appliquer au prochain entraînement
- Nettoyage et rangement du labo.

17h : Fin de la session

- Les apprenants peuvent repartir avec une partie de la production qu'ils ont réalisée.

***liste non exhaustive** : coupe pâte carré, corne, rouleau, mètre enrouleur, couteau scie, couteau de tour, thermomètre, litre, pinceau, ciseaux pointus, balance, minuteur...