



Recruter

# Découverte des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie

Code ROME : D1102, D1104  
Formacode : 21538, 21528

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques. Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson.

## 1 OBJECTIFS

- Découvrir les métiers de boulanger et pâtissier
- Valider le projet professionnel dans le secteur de l'alimentation
- Renforcer son niveau de français à visée professionnelle
- Acquérir les premières connaissances de base des métiers visés
- Entrer en emploi ou en alternance à l'issue du parcours

## 2 PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Pour suivre la formation, il faut:

- Être inscrit à Pôle Emploi ou en cours d'inscription.
- Avoir le statut de réfugié ou être primo-arrivant
- Avoir un projet professionnel en construction dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale.
- Avoir le niveau A2 en français oral et écrit.
- Être apte au travail debout prolongé.
- Ne pas avoir de contre-indications médicales au port de charges.

## 3 MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours en présentiel
- Alternance entre les cours théoriques en salle, les cours de FLE, les cours pratiques au laboratoire et la période d'application en entreprise

### DURÉES ET DATES

- du 18/12/2023 au 19/02/2024 (interruption du 25/12/2023 au 1/01/2024)
- 245 heures en centre de formation
- 35 heures de stage en entreprise du 05/02/2024 au 09/02/2024
- intensité horaire journalière : 7 heures (08h30 -12h00 et 13h00 -16h30)

### LIEU DE FORMATION

189, rue d'Aubervilliers CAP 18 – VOIE D – BAT 26  
PARIS 75018

### MODALITÉS DE SÉLECTION DES CANDIDATS

Test de positionnement et entretien de motivation.

### CONTACT ORGANISME DE FORMATION

IFE-BAT  
TYURINA Alexandra / PEUQUET Anne-Cécile  
ife\_bat@yahoo.fr  
01 40 31 78 26 / 06 98 75 60 88



## 4 PROGRAMME

### MODULE 1

Français à visée professionnelle (98 heures) :

- Vocabulaire professionnel.
- Communication professionnelle.
- Rédaction professionnelle.

### MODULE 2

Apprentissage des gestes et techniques de base des métiers visés (98 heures) :

- Découverte du secteur de la boulangerie-pâtisserie : métiers du secteur, cadre réglementaire, certifications existantes, contrats en alternance, personnel et postes de travail, locaux et matériels.
- Plateaux techniques permettant l'apprentissage des techniques de base en boulangerie et pâtisserie.

### MODULE 3

Réglementation, qualité, hygiène et sécurité alimentaire (21 heures) :

- HACCP.
- Gestes et postures.
- EPI.
- Risques professionnels.

### MODULE 4

Employabilité et compétences transverses (28 heures) :

- Techniques de recherche d'emploi et de stage.
- Renforcement des soft-skills.

### MODULE 5

Immersion professionnelle en entreprise (35 heures)

## 5 DÉBOUCHÉS

CAP Boulanger/CAP Pâtissier en alternance (contrat de professionnalisation ou contrat d'apprentissage)

Aide boulanger-pâtissier