



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

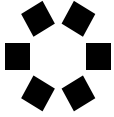


Ref : FI_AL_19_17L

N° de fiche
RNCP26598

CQP PRÉPARATEUR - VENDEUR EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE, PÂTISSERIE

Le(la) préparateur(trice) vendeur(se) en boulangerie exerce son métier dans une boutique ou une grande/moyenne surface. Il(elle) prépare, fabrique et vend des produits.



 Formation certifiante

 Niveau 3

 Eligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉ-REQUIS :

- Aucun pré requis



OBJECTIFS :

- Réaliser la fabrication des produits en utilisant les matières, les équipements et machines adaptés,
- Réaliser la mise en valeur et la vente des produits,
- Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité, Respecter et mettre en oeuvre les règles d'hygiène et de sécurité au travail.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Préparateur-vendeur en boulangerie,
- Employé en terminal de cuisson.



EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public en reconversion ou en professionnalisation.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'alternance :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine 17 -
Centre de formation de Lagord



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise,
- Acquisition de savoirs transversaux dans les domaines de l'organisation et de l'animation d'une équipe, de la gestion des coûts et de la commercialisation des fabrications.

En entreprise

- Mettre en application les connaissances et les savoir-faire acquis au centre de formation lors d'un stage d'entreprise.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Salles multimédia, laboratoires de langues et de sciences, centre de ressources et équipements sportifs,
- Mobilité européenne,
- Préparation aux concours.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise, ainsi que d'une équipe éducative au centre de formation.



SUIVI

Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent.



ÉVALUATION

Examen en fin de formation ou CCF



APRÈS VOTRE DIPLÔME

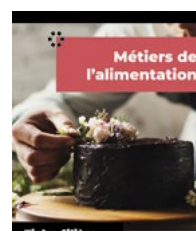
FORMATION

CAP BOULANGERIE

FORMATION

MC BOULANGERIE
SPÉCIALISÉE EN 1 AN

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine - 17
9 rue René Dumont
17140 Lagord
0809 54 17 17

www.cfa17.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre avenir

