



CQP Ouvrier/ère Qualifié/e de Fabrication en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie

Lieu de la Formation
Afpar de Saint-André

Diplôme visé :
Certificat de Qualification Professionnel
(CQP) de la Fédération des Entrepreneurs
de la boulangerie composée
des 5 blocs de compétences.

Durée de la formation
10 mois / 1470 h

En centre
1260 h

En entreprise
210 h



Métier

Vous exercez votre métier dans une boutique ou dans une grande ou moyenne surface. Vous réalisez une ou plusieurs étapes de fabrication en boulangerie, viennoiserie ou pâtisserie. Pour ce faire vous devez remplir 5 grandes missions : Préparer votre poste de travail, Conduire votre poste de travail, Contrôler les résultats et communiquer, Détecter les dysfonctionnements, Nettoyer et ranger votre poste de travail.

Objectifs de la formation

- Mettre en œuvre les techniques de fabrication de toute la gamme de produits en boulangerie et pâtisserie tout en respectant les caractéristiques de chaque produit ainsi que les règles liées à la profession.

Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

Module 1 : Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus

Module 2 : Utiliser les outils et les installations au poste de travail

Module 3 : Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire ; de gestion de l'environnement

Module 4 : Mettre en œuvre les procédures de sécurité et santé au travail

Module 5 : Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

Déroulé de la formation

Intitulé	Durées indicatives	
	Semaines	Heures
Intégrer sa formation et ses espaces de travail (Boulangerie-Viennoiserie)	1	35
Module 1 : Appliquer les techniques de base en boulangerie-viennoiserie	4	140
Module 2 : Préparer et cuire les pains traditionnels courants	3	105
Module 3 : Préparer et cuire des pains spéciaux	3	105
Module 4 : Elaborer les différents types de viennoiserie	6	210
Période en entreprise (Boulangerie-Viennoiserie)	3	105
Intégrer sa formation et ses espaces de travail (Boulangerie-Pâtisserie)	1	35
Module 5 : Appliquer les techniques de base en pâtisserie avec des produits semi-finis	3	105
Module 6 : Réaliser les différents types de pâtisserie traditionnelle	14	490
Période en entreprise (Pâtisserie)	3	105
Module de synthèse et Evaluation finale	1	35

Modalités pédagogiques

Le temps de formation se compose de :

- 70 à 80% de pratique professionnelle (mise en situation sur un plateau technique, études de cas, travaux pratiques,...)
- 20 à 30% de théorie/technologie professionnelle
- Période(s) d'application en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis en cours de formation,
- Evaluation des périodes d'application en entreprise,
- Evaluation de la satisfaction.

Le public éligible

- Demandeur/se d'emploi à partir de 18 ans,
- Si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, veuillez contacter le Point Contact.

L'entrée en formation sera possible sous réserve :

- D'un avis médical favorable à l'exercice du métier.
- De répondre aux exigences des prérequis et d'aptitudes pour entrer en formation.

Les prérequis

- Niveau 3ème ou équivalent.
- Maîtrise des 4 opérations, fractions, règles de trois, calcul du prix de revient, de la TVA, de pourcentages.

Les aptitudes requises

- Capacité d'adaptation à des horaires de travail particuliers,
- Bonne résistance physique (station debout prolongé),
- Goût du travail bien fait,
- Respect de l'hygiène,
- Sens de l'organisation,
- Habilité manuelle,
- Esprit créatif.

Modalités d'accès

1. Inscription :

- a. Sur le site Internet de l'AFPAR : www.afpar.re
- b. Dans un des Points Contacts de l'AFPAR,
- c. Auprès de France Travail ou de la Mission Locale.

2. Participation à la réunion d'information collective,
3. Passation de tests psychotechniques pour l'identification des aptitudes et connaissances,
4. Entretien avec un/e psychologue du travail,
5. Décision par une commission de recrutement.

Délai d'accès

- La phase de recrutement débute en moyenne 3 mois avant la date de démarrage de l'action. Les candidats sont convoqués par ordre de la date d'inscription et en fonction de la liste d'attente.

Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine

Débouchés

- Accès à l'emploi :
 - Boulanger/ère (ROME D1102)
 - Pâtissier/ère (ROME D1104)
 - Conducteur/trice d'Équipement de Production Alimentaire (ROME H2102)
 - Aide Boulanger/ère
 - Agent/e de Fabrication de Production Alimentaire

Suite de parcours

- Mention complémentaire (chocolaterie, confiserie, pains spéciaux)

Equivalences/correspondances

- CAP Boulangerie
- CAP Pâtisserie

Financement

- Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union Européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds Social Européen plus (FSE+).

Indicateurs

(Moyenne sur les années 2020/2021/2022)

Nombre de stagiaires formés
100
Taux de réussite à la session d'examen
100%
Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois après la sortie de formation
44%
Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois dans le métier visé
38%
Taux de satisfaction des stagiaires
95%

0 810 800 810

prix d'un appel local

Points contacts AFPAR

Nord 0262 94 72 73 • Est 0262 46 80 43
Ouest 0262 45 38 00 • Sud 0262 96 16 80

www.afpar.re



 Cofinancé par
l'Union européenne

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion.
L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds social européen plus (FSE+).

