



L'Étoile du Berger



Formation

CAP BOULANGER

Vous bénéficierez de l'expertise de Franck DEBIEU et son équipe de l'Etoile du Berger.

Dans son Centre de Formation d'Apprentis situé à Palaiseau, à 10 km de Paris, vous pourrez apprendre le métier de Boulanger et obtenir le diplôme du CAP Boulanger.

Vous serez aussi accompagné sur votre projet professionnel autour d'une véritable réflexion sur votre avenir.

Des produits et des Hommes...

Franck Debieu en quelques mots...

Fondateur de L'Étoile du Berger, Franck Debieu travaille depuis 1994 au développement des techniques de fermentation du levain, plus particulièrement sur levain liquide afin de créer une palette de produits savoureux et originaux qui ont la particularité de bien se conserver.

Grâce à ses compétences acquises au sein des Compagnons du Devoir et à ses expériences lors de ses nombreux voyages, Franck Debieu peut transmettre son savoir-faire en l'adaptant à tout type de culture. Ses observations lui ont d'ailleurs valu d'inventer un nouveau procédé permettant la féminisation du métier, la réduction des efforts physiques et donc la possibilité pour les artisans du métier d'être plus en contact avec leur clientèle.



Objectifs de la formation :

La formation prépare aux épreuves générales et techniques du CAP Boulanger. Au-delà du diplôme, elle vise l'acquisition du savoir-faire et du savoir-être afin d'intégrer une entreprise d'une manière opérationnelle. Elle s'applique à développer en particulier les compétences suivantes :

- Réaliser des pains courants, de tradition française et autres types de pains.
- Réaliser des viennoiseries levées et levées feuilletées.
- Réaliser des produits de base en restauration boulangère.
- Conduire des méthodes de panification.
- Mettre en œuvre son activité en respectant les règles liées au contexte professionnel : prévention, santé, environnement.



Pré-requis

- Maîtriser les compétences de base en français (lire, écrire en langue française)
- Pour le CAP en un an : Être titulaire d'un CAP, BEP, ou tout autre diplôme ou titre au moins de niveau 4 enregistré au RNCP, pour prétendre à une réduction de parcours.
- Le CAP est ouvert aux femmes et aux hommes.

Modalités pédagogiques

- Les enseignements pratiques et technologiques se dérouleront à l'Institut L'Etoile du Berger, 6 Rue Ambroise Croizat, 91120 PALAISEAU.
- Les enseignements sont dispensés en atelier dûment équipé (liste du matériel disponible sur demande) et respectant les normes de qualité et de sécurité en vigueur.
- Le rythme d'alternance : 1 semaine en formation pratique et technologique / 3 semaines en entreprise.
- Les enseignements théoriques sont dispensés à distance par le CNED. Une tablette vous sera fournie par le CFA pour pouvoir suivre ces enseignements.

Moyens d'encadrement

- 15 apprentis maximum
- Chaque apprenti est accompagné individuellement pour qu'il puisse se former dans les meilleures conditions possibles.
- L'équipe de formation est composée de formateurs métier, de professeurs du CNED et d'un réseau d'intervenants et de consultants.
- Le responsable de formation L'Etoile du Berger est en charge de l'ensemble du processus administratif lié à la formation, ainsi que du suivi des apprentis.
- Franck Debieu, Directeur du CFA, est l'interlocuteur privilégié en matière de formation. Il assurera personnellement le suivi des apprentis, en lien avec tous les autres acteurs de la formation.

Dates et durées

- Début des cours : 11 septembre 2023
- CAP Boulanger en 2 ans : 910h, dont 323h d'enseignements pratiques. Fin de formation : juin 2025
- CAP boulanger en 1 an : 210h, dont 129h d'enseignements pratiques. Fin de formation : juin 2024

Délais d'inscription

Au plus tard, une semaine avant le début de la formation et selon les places disponibles.

Il est recommandé de s'inscrire dans un délai de 2 mois avant le début de la formation.

Tarifs

- Frais pédagogiques entièrement pris en charge (selon le taux en vigueur de l'OPCO) par l'entreprise d'accueil
- Prise en charge pédagogique par l'entreprise L'Etoile du Berger
- Repas du midi possibles sur site pris en charge par l'entreprise L'Etoile du Berger
- Participation aux frais de transport par l'entreprise L'Etoile du Berger
- Coût pédagogique pour l'apprenti : 0 euro

Modalités de suivi

- Accueil : explicitation des objectifs lors de la réunion de rentrée et délivrance du livret d'accueil
- Présence : Feuille d'émargement signée par demi-journée, attestation d'assiduité
- Satisfaction : Questionnaire d'évaluation en cours de formation

Modalités d'évaluation

- Plusieurs évaluations sont réalisées au cours de la formation afin que l'apprenti puisse évaluer sa progression. Elles peuvent être individuelles ou collectives.

Accessibilité

- Les locaux de l'Institut sont adaptés au public en situation de handicap moteur.
- Pour tout type de handicap, merci de contacter Natacha Ravahy notre référente handicap par mail : recrutement@letoileduberger.fr afin de pouvoir au mieux vous accueillir, vous orienter, adapter notre prestation, en lien avec les différents acteurs locaux du handicap.

L'Étoile du Berger 
Formation

6 rue Ambroise Croizat
91120 Palaiseau
Tel : 01 45 36 18 29

Pour tout renseignement et obtenir le dossier d'inscription, nous contacter par mail :
recrutement@letoileduberger.fr