

Formation aux techniques spécifiques de la Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie (BVP)

Personnes placées sous main de justice (PPSMJ) en Contrat d'Engagement Pénitentiaire



Objectif(s)

- Découvrir et appréhender les bases du métier d'équipier en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie
- Se préparer aux jurys de la branche professionnelle de la boulangerie pour l'obtention du Certificat de qualification professionnel d'Ouvrier Qualifié de production en BVP



Contenu

- Module 1 : Préparer et organiser la fabrication des produits
- Module 2 : Réaliser le process de fabrication des produits
- Module 3 : Contrôler les résultats de fabrication des produits et le fonctionnement de ses équipements



Informations complémentaires

Pré-requis

Savoir lire et compter

Durée de la formation

Formation de 250h
100h de théorie
150h de pratique

Lieu de la formation

- Maison d'arrêt de Douai
- Centre de détention de Châteaudun

Supports C méthodes pédagogiques

- Cas pratique
- Mise en situation
- Matériel adapté
- Support pédagogique
- Livret de suivi

Modalités de validation

- Évaluation sommative
- Attestation de formation remise en fin de formation

Adaptation au handicap



Poursuites C Passerelles

- CAP Boulanger avec des compléments de formation sur les matières générales, accessible par alternance, VAE ou en candidat libre
- Métiers d'ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et d'ouvrier de production en boulangerie ; pétrisseur, boulanger et pâtissier

Tarifs

Le coût horaire individuel est indiqué dans la grille tarifaire.

Contacts

Raphaëlle CRION

Formatrice

raphaelle.crion@sasformation.fr

Secrétariat SAS Formation

secretariat.formation@sasformation.fr



25, rue Emile Vandamme-59350 SAINT-ANDRE-LEZ-LILLE – Tél : 03.28.38.88.90
Association loi 1901 – Code NAF 8559 A – SIRET : 377 631 593 000 37

Créé le 25/02/2021 - Mis à jour le 25/04/2023 - Service administratif