

Programme détaillé de la Formation

CAP BOULANGER BIO ET LEVAINS

Ce type de formation longue s'inscrit notamment dans le cadre des formations de réorientations professionnelles, sollicitées par des salariés via le projet de Transition Professionnelle. Il s'agit d'actions de promotion d'ouvriers boulangers non qualifiés ou de conversion de travailleurs non boulangers, aux termes desquelles, le stagiaire est à même de s'intégrer dans un environnement professionnel de boulangerie pour y assurer de manière autonome des tâches qualifiées.

Programme des enseignements :

La formation est diplômante. Le titre délivré : « CAP Boulanger » est inscrit au Registre national de certifications professionnelles (Certification N°18704).

La formation proposée par Atelier m'alice est au cœur de la minoterie SUIRE (308 heures), moulin certifié en production biologique depuis 1979.

- L'organisme de formation est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle.
Les adultes en reconversion dans le domaine de la boulangerie souhaitent devenir salarié ou s'installer à leur compte, et travailler selon les méthodes de panification traditionnelle au levain.
- L'organisme de formation est spécialisé dans la panification au levain et la filière biologique
En tant que spécialiste des fabrications au levain naturel depuis plus de 20 ans, en intervenant chez des boulangers professionnels pour redonner les lettres de nobles à la panification aux levains, l'atelier m'alice répond au mieux aux exigences de ses stagiaires qui ont du mal à trouver un enseignement adapté, qui correspond à leurs aspirations.
- Toutes les fabrications réalisées sont à partir de farines « issues de l'agriculture biologique ». Les exigences et les contraintes des fabrications « bio » sont étudiées avec toutes les compétences nécessaires ainsi que la filière blé pain.
- La formation est fortement ancrée dans le contexte économique réel.

Chaque stagiaire est 420h en insertion dans une entreprise partenaire experte dans le travail des farines biologiques et sur la maîtrise des levains. Chaque stagiaire doit s'intégrer dans une entreprise et se confronter à la réalité du métier.

L'enseignement se déroule au centre de formation, cinq jours sur sept du lundi au vendredi, à raison de 7 heures par jour. Le dimanche et les jours fériés sont chômés.

Tous les aspects professionnels (Boulangerie Statut juridique et fiscal...) et techniques (choix du matériel, conseils aux investissements...) relatifs à la future installation du stagiaire sont abordés au cours de la formation de manière théorique et concrète.

Un module sur la nutrition et un module sur la gestion d'entreprise est enseigné par des intervenants extérieurs.

Le stagiaire bénéficie d'un accompagnement complet pour mettre en place dans les meilleures conditions son projet professionnel.

PUBLIC VISE

Personnes majeures souhaitant se reconvertir dans un projet de salariat ou de création d'activité en boulangerie pâtisserie.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap après validation de la faisabilité avec le référent handicap de l'organisme de formation.

PREREQUIS

Être majeur

Être titulaire d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

Français lu, écrit, parlé.

S'inscrire à l'examen du CAP BOULANGER de l'année scolaire incluant la formation (inscription en octobre, examen en juin de l'année suivante).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES VISÉS

Chaque stagiaire est accompagné individuellement : le formateur accompagne 4 apprenants en prenant le temps de transmettre son savoir et sa passion pour le métier de boulanger. Au terme de la formation, les participants sont autonomes en production et leur projet professionnel doit être viable, réaliste et cohérent avec la filière. Les participants seront capables de :

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel des ventes
- Utiliser un langage approprié à la situation
- Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production
- Produire et maîtriser un levain*
- Panifier avec des farines biologiques et de meule*
- Connaître la bonne gestion d'une entreprise à travers un compte de gestion et un business plan*
- S'intégrer dans un environnement professionnel de boulangerie pour y assurer de manière autonome la production et la gestion d'entreprise*
- Présenter un projet professionnel viable et réaliste avec la filière boulangerie*

MOYENS ET SUPPORT PEDAGOGIQUES

Supports pédagogiques : livret de recettes papier remis au stagiaire avec zones d'annotation pour les modules présentiels, documents au format numérique pour les modules à distance.

Les moyens pédagogiques utilisées pour la formation sont démonstratifs, heuristiques (réflexion de groupe) et applicatifs à travers :

- l'ensemble des outils de production d'utilisation courante dans un fournil dédié (liste par site, à disposition sur demande)
- un livret regroupant l'ensemble des documents théoriques (recettes) avec zones d'annotations.

L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil) en alternant :

- des phases de démonstration assurées par le formateur, que les participants sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme. Le formateur montre d'abord le geste, puis le refait plus lentement en l'expliquant, ce qui occasionne un moment d'échange.
- des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par le formateur ou l'encadrant (en stage).

Les enseignements théoriques sont réalisés sous forme de cours magistraux au cours desquels les participants sont invités à interagir.

L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil).

Le travail de production est réalisé en autonomie.

L'enseignement pratique propose en alternance :

- des phases de démonstration assurées par les formateurs, qui fait d'abord le geste, puis le répète lentement en l'expliquant, que les participants sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme après une phase d'échange
- des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par le formateur.

Présentation du matériel pédagogique et Présentation du formateur en Annexe 1 et 2.

28 heures hebdomadaires sont consacrées à la production, les 7 heures restantes à la théorie et technologie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation.
- Point écrit en autonomie à chaque reprise de période, tour de table en début et fin de semaine.

ÉVALUATION EN FIN DE FORMATION

Les stagiaires sont évalués :

- par l'Education Nationale lors du passage du CAP en candidat libre par le participant
- sur un business plan remis en version papier et numérique, soutenu oralement devant un jury représenté par un ensemble d'acteur issus du monde de la boulangerie.
- une attestation de formation sur la panification bio et levain est attribuée au participant.

MATERIEL REQUIS

Téléphone portable type smartphone et connexion internet pour réaliser les signatures d'émargement et le remplissage du questionnaire de satisfaction en temps réel dans le cadre de notre démarche qualité.

Un ordinateur portable avec les fichiers Word, Excel et Power Point.

La tenue et la mallette, les fiches pratiques et livret d'annotation sont fournis.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous pensez être en situation de handicap, merci de contacter Marie en amont de la formation au 06 80 28 76 36 ou par courrier à contact@atelier-malice.fr afin de pouvoir vous accueillir, vous accompagner/former ou vous orienter.

MODULE 1 : Module pratique :

MODULE 1 A) THÉORIE ET PRATIQUES PROFESSIONNELLES POUR LE CAP BOULANGER

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Cours magistraux
- Production au fournil

CONTENU :

Au cours de ce module, le stagiaire utilise le matériel de boulangerie pour réaliser des produits inscrits au référentiel de boulangerie

- Pain de tradition française
- Pain courant
- Pain viennois
- Pain de mie
- Pain de campagne
- Pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat, pain aux raisins)
- Pâte levée

Ce module permet en outre une première approche des étapes de division et de façonnage des pâtes, compétences indispensables à la réalisation des pains français.

Au cours de ce module, l'ensemble des étapes de la panification est détaillé. Ce module permet l'acquisition partielle des compétences transversales suivantes :

- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre
- réalisation des pâtes à pain français (maîtrise des pesées, maîtrise des paramètres de température et d'hydratation des pâtes, maîtrise du pétrissage)
- maîtrise des fermentations
- maîtrise des différentes étapes de la pesée au façonnage et de la cuisson
- analyse du produit fini.

MODULE 1 B) APPROCHE, ENTRETIEN ET 1^e UTILISATION DU MATERIEL

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

– Activités pratiques au fournil

CONTENU :

La découverte de l'environnement technologique est la priorité de ce module.

La découverte du matériel permet d'évoquer les compétences corrélatives à son utilisation :

- Pétrin /Batteur-mélangeur : Techniques du pétrissage.
- Diviseuse/Façonneuse : Façonnage mécanique
- Four et Tapis enfourneur : Réglage du four, enfournement et défournement.
- Matériel d'entretien et petits outillages : Utilisations diverse

Le participant doit être à même au terme de ce module d'utiliser au mieux l'ensemble des outils et machines à sa disposition. Il doit également être à même d'effectuer l'entretien courant du matériel et éventuellement le diagnostic des pannes.

MODULE 2 : LAPANIFICATION BIO ET LEVAINS Pratique et théorie (224 heures)

MODULE 2 A) PRATIQUES PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIE LES LEVAINS ET LE BIO (140HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

– Activités pratiques au fournil basées sur des documents de type recettes complètes et fiches techniques

CONTENU :

Ce module est un apprentissage sur les techniques ancestrales de panification. Techniques qui, exploitées à la lumière de nos pratiques actuelles, permet la réalisation de pains beaucoup plus aromatiques et de meilleure conservation et qui donnerons des produits d'excellence sur le plan nutritionnels et digestibilités.

- Aspects techniques et réglementaires

La maîtrise des fermentations au levain naturel est l'objet de ce module.

- Mise en place de gammes de produits avec plus de 100 fiches recettes.

Le travail est orienté vers la recherche de gammes de produits afin d'orienter le travail au fournil vers la réalité économique et commerciale des futures entreprises.

- Techniques modernes de production

La panification au levain s'intègre de plus en plus souvent au sein d'entreprises modernes dans leurs exigences de production. À savoir :

- exigences de réactivité (cuisson de pain chaud toute la journée)
- exigences de planning recentrées sur les horaires de jours, pour des raisons de coût, de santé et de stabilité des équipes de travail dans le temps.

- Calcul des coûts de revient et diagramme de production des recettes avec le logiciel spécifique (Melba®)

Aussi, si la panification au levain est étudiée dans ses aspects traditionnels (panification en direct), elle est aussi abordée dans ses aspects plus modernes, en pousse lente en froid positif, en travail en masse... Autant de techniques qui permettent de répondre aux exigences évoquées et d'augmenter la productivité par personne.

Pédagogie et techniques réalisées

pains	viennoiserie	Pâtisserie boulangerie	traiteur	Autres	technologies
Elaboration d'un levain dur	Pif cap	Gâteau Breton	Fougasse	Analyse de farine au laboratoire	La naissance du blé
Elaboration d'un levain liquide	Viennois cap	Flan	Focaccia garnis	Test BIPEA de A à Z	L'histoire de la boulangerie
Tradition cap	Noeud viennois	Pavé miel Amandes	Burgers	Module futur chef d'entreprise	Le blé
Campagne cap	Brioche grand-mère LL	Cannelé	Couronne Alsacienne	Module vente	La farine sur meule de pierre
Complet cap	Brioche grand-mère PF	biscuits lin - noix	Profou	Module nutrition	Les constituants de la farine
Pain de mie cap	Brioche épeautre muscovado	cake au citron	Paline gourmande	Visite d'entreprises	Les propriétés d'une farine
pain courant cap	Gâche Vendéenne	Caramel	Tartine	Module meunerie	Analyse de la farine
Tradition sur levain liquide pointage bac	Gâche épeautre muscovado	Cookies beurre de cacahuète	Langouette	Essai de panification BIPEA	Essai de panification BIPEA
Tradition sur levain dur	Brioche macaronnade	Cookies grué de cacao	Toté	Les autres matières premières (eau/beurre/sel/sucre/lait/ crème)	Le pétrissage
Tradition sur levain liquide	brioche cappuccino	Cookies cranberry courges	Crakers au levain	La fermentation	La fermentation
Tradi:graines bio	Babka chocolat	craquans au spéculoos	Croque M'	Les étapes de la fermentation	La cuisson
Pain blanc bio	Brioche cranberry choc blanc	Crinkles chocolat	Biscuits Salés	La vienniserie	Le ressuage
Tourte de meule BIO 180 sur levain dur	La Crémantaise	Biscuit soufflé au chocolat	Petits bouchons apéro	Le défraut des pâtes	Les appellations
Tourte de seigle BIO sur levain de seigle	Brioche feuilletée choco orange	croquants de Noël	Chesters	Les différents farines et graines	La farine de seigle
Tourte aux ahouettes BIO sur levain liquide pointage bac	Brîche feuilletée	Financiers	Wrap	Les produits de substitution	Les produits correcteurs
Pain à la farine d'épeautre bio sur levain liquide	Brîche fraîcheur	Galette aux pralines		Le levain	Les allergènes en boulangerie
Pain de campagne bio	Roulé aux raisins	Galette Bresane		Les fruits à coque	Les fruits à coque
Couronne Bretonne	Tourbillons pommes citron vert	Le Chazeron		Les fruits séchées	Les fruits séchées
Pain de mie céréales	Baguettes viennoises	Biscuit blé noir chocolat		La réglementation sur les produits emballés	La réglementation sur les produits emballés
Pain de mie complet	Burger	Galette Vendéenne		Les points clés pour reprendre une boulangerie	Les points clés pour reprendre une boulangerie
Pain de mie graines	feuilletage au beurre noisette	Sablé Khorazan			
Ciabatta	Pompe à l'huile	Sablé Souabes			
Pain complet sur levain dur en pousse lente	Kouingn Amann				
Pain d'autrefois	Kouingn Amann pommes				
Engrain (petit épeautre)	Kouingn Amann sarazin				
Pain au quinoa bio	Pain de Mie japonais				
Pains formes	Melon Pan				
Tradition aux blés anciens	Croissant				
Flûte Sésame	Pain au chocolat				
Tradition chocolat blanc écorces d'oranges					
Petits pains gourmands					
Epeautre de printemps					
Rouges de Morvan					
Menhir					
Pain au maïs bio					
Pain au sarrazin					
Pain 100% Blé noir					
Khorasan					
Pain chataigne figures noisettes					
Pain Norvégien					
Pain Norvégien fruits					
Pavé Bio d'Arthur					
Pavé Bio Châtaigne					
Complet intégral méthode dite inversée					
Pain sans blé Châtaigne					
Pain sans blé					
Schwarbrot					
Pumpernickel					
Seigle auvergnat					
Pain d'autrefois (miel , raisins, noisettes					

MODULE 2 B) TECHNOLOGIE GENERALE, NUTRITION ET MEUNERIE (49 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Salle de cours
- Support de cours
- Vidéo projecteur

- CONTENU TECHNOLOGIE cours magistraux en 24 Thèmes :

- La naissance du blé
- L'histoire de la boulangerie
- Le blé
- La farine sur meule de pierre
- Les constituants de la farine
- Les propriétés de la farine
- Analyse de la farine
- Les produits correcteurs
- Essai de panification
- La farine de seigle
- Les différentes graines et farines
- Le pétrissage
- La fermentation
- Les étapes de la fermentation
- Les différentes méthodes de fermentation
- Le levain
- Le pesage et le façonnage
- La cuisson
- Le ressuage et le rassissement
- La viennoiserie
- Les appellations officielles
- La réglementation sur les produits emballés
- Les produits de substitution
- Les allergènes et les fruits à coques
- Fiches synthèse pour l'examen du cap

- CONTENU NUTRITION :

Intervenante extérieure : **Caroline Masson**, diplômée en sciences des aliments, formatrice et passionnée par la valorisation des pépites nutritionnelles, spécialiste des levains et nutritionniste des Ambassadeurs du pain.

- **Acquérir les fondamentaux de la nutrition** concernant les produits de panification
- **Les spécificités** Comprendre l'impact de la panification sur les valeurs nutritionnelles
- **Les nutriments** Savoir décrire la composition nutritionnelle des produits
- **La réglementation** Comprendre les allégations
- **Etudier les allégations nutritionnelles**
- **Lecture et décryptage de l'étude INRAE sur le gluten**

- CONTENU MEUNERIE FILIERE BLE PAIN :

Ce module comprend la visite complète de deux moulins modernes la minoterie Girardeau mouture sur cylindre et la minoterie SUIRE mouture sur meule de pierre. Après la visite des moulins une sélection variétale de blé sera effectué avec son analyse (recherche de Don, nettoyage, inframatic, temps de chute) . Le blé sera alors nettoyé et mouillé des moutures sur moulin d'essai (cylindre et meule) seront effectuées pour la création des levains.

L'objectif est de permettre d'intégrer l'enseignement de boulangerie dans une filière comprenant en amont : les agriculteurs et la meunerie. Ce module doit permettre d'établir les bases de compréhension communes nécessaires à une communication intelligente entre les aspirants boulangers et les meuniers. Cette communication est indispensable afin que meuniers et boulangers puissent s'entendre sur les qualités de farines recherchées. Une visite des champs de blé de population sera organisée pour mieux comprendre l'agronomie du blé et une étude (qualiblébio) en partenariat avec la minoterie SUIRE sur les variétés de blé ancien sera étudiée.

– Module 3 GESTION D'ENTREPRISE ET CONSTRUCTION D'UN BUSINESS PLAN (35 HEURES)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Présentation et utilisation d'un logiciel de gestion de production et coût de revient. L'utilisation du logiciel

Melba® donne à l'apprenant des prix de produits concrets avec le taux de marge précis pour chaque recette et il sera indispensable pour la construction du business plan.

- Intervention d'un spécialiste externe sur la création et la reprise d'une entreprise avec toutes les obligations qui en découlent. (étiquetage, document unique, réglementation bio)

- Présentation d'un logiciel de gestion et suivi comptable pour un pilotage d'entreprise au jour le jour.

Elaboration d'un Business Plan dans la perspective d'une installation professionnelle

Prendre connaissance des différentes étapes à respecter pour monter votre entreprise, rédiger un business plan.

En effet, créer une entreprise demande un investissement initial plus ou moins important en fonction du concept et de vos ambitions : création de votre site web, logo, aménagement du local, achat de matériel et de véhicule, frais de création de l'activité.

Dans le cadre de la formation « cap bio et levains » nous formons à la création d'un business plan afin de mener votre projet et vous aider à le concrétiser.

Votre business plan devra être remis à la fin de formation au sein de l'atelier m'alice. Il doit être cohérent, hiérarchisé et concret.

Votre business plan devra être réalisé sur papier en 3 exemplaires et la soutenance se fera à oral. Une mise en forme sur un fichier Power Point vous sera demandé lors de la présentation de votre projet.

L'atelier m'alice propose également un accompagnement personnalisé pendant toute la durée de la formation autour des problématiques liées à l'économie de la filière, pour répondre aux problèmes personnels de dimensionnement des projets, plan de financement et autres éléments constitutifs du business plan que les participants doivent rédiger.

Le jury sera représenté par un ensemble d'acteurs issus de la filière de la boulangerie.

INSERTION EN ENTREPRISE (420 HEURES)

Les enseignements au centre de formation sont complétés en alternance par une période de stage en entreprise d'une durée de **420 heures. Le choix des entreprises d'accueil se fait en concertation avec le stagiaire avant le début de la formation.** Ce choix doit être pertinent en fonction de l'avancement des projets personnels du stagiaire. Le stagiaire doit donc envisager de devoir se déplacer partout en France (et à l'international s'il le souhaite) lors des périodes de stage en entreprise. Un responsable de stage est nommé dans chaque entreprise pour prendre en charge le stagiaire.

Ce dernier s'intègre aux équipes de professionnels en place pour assurer les tâches techniques qui lui sont confiées en fonction de ses compétences.

Une convention tripartite est signée entre l'organisme de formation, le participant et l'entreprise accueillante.

Annexe 1 : Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre.

La formation est réalisée dans les locaux d'Atelier m'alice, fournil de la Minoterie Suire, LeFeuillou 44190 BOUSSAY

LOCAUX ET MATÉRIEL

Les locaux comprennent un local de production, un espace sanitaire ainsi qu'une salle de cours.

Le matériel de production est composé :

- d'un four à soles, électrique
- d'une colonne élévatrice et d'un tapis enfourneur
- de 2 pétrins spiral
- de 4 batteurs mélangeurs
- de 2 chambres de pousse contrôlée
- de 4 postes de travail individuel
- d'un laminoir
- d'un repose pâton
- d'une cellule de surgélation
- d'un doseur-mélangeur
- de l'ensemble du petit matériel courant de production

Les moyens techniques mis en œuvre pour la formation sont constitués par l'ensemble des outils de production d'utilisation courante listés ci-dessus.

Le stagiaire a également accès à la bibliothèque de l'Atelier m'alice. La bibliothèque est constituée d'ouvrages scolaires et techniques ainsi que de catalogues professionnels. Tous les ouvrages sont consultables sur place. Ce dernier peut alors approfondir ses connaissances théoriques spécifiques à la boulangerie, à son histoire et à son environnement économique.

Un classeur de fiches techniques et recettes spécifiques avec zones d'annotation est également remis à chaque participant.

Les moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation sont multiples. Si nous privilégions une pédagogie « de terrain », nous multiplions également les supports pédagogiques (littérature et documents papiers rédigés à l'attention des stagiaires, environnement internet, visite d'un moulin, supports photos et vidéos...) permettant ainsi d'avoir l'approche la plus dynamique et la plus intégrée au monde du travail.

Des temps « hors production » sont réservés au cours des actions de formations, qui permettent grâce aux outils pédagogiques susmentionnés, l'acquisition, le perfectionnement et le contrôle des connaissances théoriques. Concernant le contrôle, il est à noter ici que c'est à travers la pratique que le contrôle des connaissances est toujours le plus pertinent.

Annexe 2 : Parcours du formateur principal.

Maxime PIONNEAU – boulanger formateur et coordinateur technique d'Atelier m'alice

Après un CAP Boulangerie et un Baccalauréat "Métiers de l'alimentation", Maxime a passé un Brevet de Maîtrise au CIFAM afin de répondre à son goût de la nouveauté et sa capacité de créativité pour ensuite préparer son objectif de chef d'entreprise en boulangerie.

Après quelques années de développement de la boulangerie familiale près de Cholet et de nombreux concours professionnels et formations, Maxime a décidé de devenir formateur en CFA en boulangerie pâtisserie puis de rejoindre l'équipe d'Atelier m'alice.

Au sein de l'équipe, il est dédié aux formations longues et accompagne les stagiaires dans leur cursus et souhaits d'évolution professionnelle.

CV sur demande.