



CQP OUVRIER QUALIFIÉ DE FABRICATION EN BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE RNCP n°37639

➤ OBJECTIFS

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

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Candidature ouverte, pour une entrée en formation en Janvier 2024
- Pré-inscription sur notre site web urmapaysdelaloire.fr
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

➤ PARCOURS

Salariés : contrat de professionnalisation, CPF de transition professionnelle, Pro A, Plan de développement des compétences

➤ PRÉREQUIS

- Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit et des 4 opérations en mathématiques

➤ DURÉE

- Formation de Janvier 2024 à Juillet 2024
- 245 Heures en centre de formation

➤ TARIF

- Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice
- Stagiaires de la formation professionnelle : 25€ TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences capitalisables.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi

SUITE DE PARCOURS

CAP Pâtissier

CAP Boulanger

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni passerelle pour cette certification



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise		
Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers	
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

STE-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

