

RNCP : 26599

CQP Ouvrier(ère) Qualifié(e) de Fabrication en Boulangerie et Viennoiserie Pâtisserie

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

L'objectif de la formation est de permettre de réaliser l'activité suivante :

- Mettre en oeuvre 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.

- Vérifier la conformité apparente des matières premières et identifier leur lieu de stockage.
- Identifier les matières premières nécessaires à la fabrication d'un produit donné.
- Respecter les modes opératoires.
- Préparer les quantités d'ingrédients nécessaires à une fabrication donnée.
- Effectuer les réglages nécessaires à une fabrication donnée.
- Réaliser les fabrications définies.
- Juger de la conformité du produit par rapport au bon déroulement du process.
- Comprendre et interpréter les éventuelles non conformités des produits.
- Mettre en œuvre des actions correctives dans le respect des modes opératoires et des fourchettes de tolérance autorisées.
- Utiliser les instruments de contrôle de son poste.

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

- Respecter les modes opératoires liés à l'utilisation des machines et à leurs réglages.
- Mettre en place les accessoires nécessaires aux différentes machines et aux différentes fabrications.
- Maîtriser la manipulation des dispositifs de commande.
- Procéder aux réglages nécessaires, dans le respect des fourchettes de tolérances autorisées, en anticipant sur les conséquences de ces réglages.
- Veiller au maintien en l'état des équipements sur instructions précises du service de maintenance ; Détecter les dysfonctionnements.

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

- Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail.
- Exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité.
- Respecter les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité, vérifier la concordance des informations.
- Repérer un défaut sur le produit lié à la réalisation d'un geste professionnel non conforme.
- Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit.
- Respecter les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements.
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement aux postes de travail.

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

- Intégrer dans son activité les consignes de sécurité et de santé au travail.
- Utiliser les protections individuelles adaptées.
- Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres.

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

- Lire, comprendre et analyser des consignes, des informations orales et écrites.
- Utiliser les outils de communication mis à sa disposition.
- Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité.
- Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté.
- Renseigner les différents documents nécessaires à son activité.
- Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production et la bonne entente.

Déroulé de la formation

Intitulés	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-Viennoiserie)	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

Certification/Diplôme

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

Modalités de certification

- Mise en situation professionnelle suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

Modalités pédagogiques

- Théorie professionnelle en salle de regroupement et mises en pratique permanentes sur un plateau technique dédié reconstituant le milieu professionnel ;
- Période d'application en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis en cours de formation,
- Evaluation des périodes d'application pratique : bilan de la période en entreprise,
- Evaluation de la satisfaction : Enquête de satisfaction stagiaire.

Le public éligible

- Demandeur(se) d'emploi à partir de 18 ans
- Si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, veuillez nous contacter.

Dans l'ensemble des cas, 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,
- Habileté manuelle,
- Esprit créatif.

Modalités d'accès

- Inscription (sur le site Internet ou auprès d'un prescripteur ou dans un Point contact)
- Participation à la réunion d'information collective
- Passation de tests psychotechniques (voir fiche de préparation)
- Entretien avec un(e) psychologue du travail
- Décision par la 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.

Durée de la formation

Durée totale de la formation	1470 heures (42 semaines)
Durée en centre de formation	1260 heures (36 semaines)
Durée en entreprise	210 heures (6 semaines)

Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine
- La formation est composée de plusieurs blocs de compétences. Le stagiaire peut valider le Titre Professionnel (réussite totale) ou un ou plusieurs blocs de compétences (réussite partielle).

Débouchés

- Accès à l'emploi. Les types d'emplois accessibles à la suite du certificat de qualification professionnelle sont :
 - 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/liens/correspondances avec les certifications d'autres ministères

- CAP Boulangerie
- CAP Pâtisserie

Passerelles vers des certifications du Ministère du travail

- Aucune

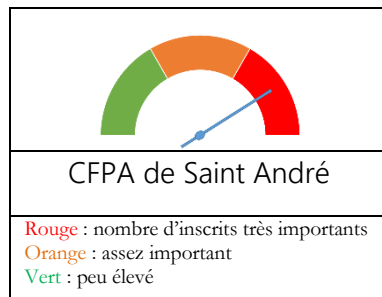
Financement

- La formation est totalement prise en charge par les financeurs pour les demandeurs d'emplois.
- Cette formation est financée avec l'aide du FSE (REACT-UE) et de Région Réunion dans le cadre de la réponse de l'Union Européenne à la pandémie COVID-19. L'Europe s'engage à La Réunion avec le Fond Social Européen.

Dates prévisionnelles de la formation et lieu

Lieu	Dates de début	Dates de fin	Modalités
CFPA de Saint André	20/01/2022	18/11/2022	En présentiel
	27/06/2022	28/04/2023	En présentiel
	28/11/2022	05/10/2023	En présentiel

Nombre de demandeurs d'emplois en attente de recrutement pour cette formation



Indicateurs

Nombre de stagiaires formés	
2018	Effectif : 14
2019	Effectif : 14
2020	Effectif : 28
2021	Effectif : 42

Taux de réussite à la session d'examen		
2018	Validation totale : 92%	
2019	Validation totale : 75%	
2020	En cours	En cours
2021	En cours	En cours

Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois après la sortie de formation		
2018	100%	Taux de réponse : 53%
2019	100%	Taux de réponse : 53%
2020	38%	Taux de réponse : 75%
2021	En cours	En cours

Taux de satisfaction des stagiaires	
2020	90%