



Poste : **BOULANGER**

Entreprise : CMA

Secteur d'activité du poste : Métier de bouche

Lieu de travail : ST PRIEST

Niveau : CAP

Type de contrat : Apprentissage

Descriptif :

Ce CAP forme des professionnels qualifiés, capables de réaliser des produits de boulangerie tels que des pains et des viennoiseries mais aussi des produits de base en restauration boulangère de type sandwich ou quiche.

Les enseignements portent sur les différentes étapes de travail pour arriver à la réalisation de produits : l'approvisionnement (réception des marchandises, contrôle de leur qualité et stockage), la production (méthodes de dosage des matières premières, de fermentation, de pétrissage, de façonnage, de cuisson, ...)

Les élèves apprennent également à être capable de présenter au personnel de vente les produits qu'ils ont confectionnés. Ils sont aussi formés à l'entretien et la sécurité des locaux et des matériels qu'ils utilisent. Enfin les élèves apprennent à travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.