

EN APPRENTISSAGE

CAP 1 AN CONNEXE BOULANGER



APPROVISIONNEMENT

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Détecter et signaler les non-conformités

PRODUCTION

- Mise en place du poste de travail
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production et la fabrication
- Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication

QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Respecter le Document Unique
- Respecter le guide des bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise
- Vérifier la conformité des produits finis

COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION

- Présenter les produits
- Communiquer avec le personnel de vente
- Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

- Durée de la formation :
1 an dont
15 semaines en
centre de formation
- Statut :
Apprenti(e)

Informations

M.Marillat
vincent.marillat@ac-versailles.fr
Mme Belghazy
ufa.escoffier@laposte.net

Modalités de recrutement :

TITULAIRE :

- CAP DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION TOUTES OPTIONS
- CAP Cuisine
- Bac général, technologique, professionnel

UFA, Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

