



Institut Escoffier

École Internationale du Luxe,  
Tourisme & Arts Culinaires  
Ile Maurice

## CONTENU DE LA FORMATION DIPLOMANTE

### CERTIFICAT DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES : BOULANGERIE

Certificat Niveau V Éducation Nationale Française

#### RESUMÉ DE LA FORMATION :

Cette formation diplômante de 300 heures cible l'acquisition, le développement et l'implémentation de compétences techniques du métier de chef boulanger. Cette formation favorise l'apprentissage par expérience. A la fin de la formation, le participant dispose du savoir-faire technique statutaire du métier de chef boulanger.

#### L'INGÉNIEURIE DE LA FORMATION :

- En s'appuyant sur le référentiel du Certificat d'Aptitudes Professionnelles (C.A.P) au statut législatif en France, le Certificat de Compétences Professionnelles (C.C.P) est la version intensive et accélérée du C.A.P réservée pour les candidats adultes à la recherche d'une formation professionnelle continue, diplômante mais en alternance. Le C.C.P est délivré par le chancelier des Universités et de l'Académie de l'Ile de la Réunion.
- Après une analyse d'un poste générique de boulanger en France, une grille de compétence technique et non technique est définie en s'appuyant sur le référentiel de formation du C.A.P de boulanger.
- Le programme actuel repose sur les compétences statutaires de base et technique pour exercer pleinement en la qualité de boulanger indépendamment de ses années d'expérience et d'expertise.
- Tout candidat doit assurer 80 % de présence durant les cours.

#### POPULATION CIBLE :

Les personnes en poste, les semi professionnels, et les adultes en reconversion professionnelle.

#### DÉTAILS DU COURS:

- Durée 9 mois, soit un jour de formation par semaine, total 300 heures.
- Investissements par participant : Rs 120,000 avant remboursement par la H.R.D.C
- Formation en cour d'accréditation avec la M.Q.A
- Lieu de formation : Institut Escoffier, Moka ou chez le Client

## DÉTAILS DU COURS:

- **Chapitre 1 : Approvisionnement et stockage des matières premières**
  - Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons ;
  - Détection des anomalies ou défauts ;
  - Déconditionnement ;
  - Stockage (conditionnement, rangement, classement, rotation), DLC, DLUO..
  - Participation au suivi des stocks et éventuellement aux commandes
- **Chapitre 2 : Connaissance des produits, les lieux et des outils**
  - Organisation et mise en place du poste de travail (équipement, matériel et outillage)
  - Planification de son travail dans le temps et dans l'espace
  - Connaissance et choix des produits,
  - Calcul des quantités (dosage, pesage)
  - Réaction aux aléas
  - Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
- **Chapitre 3 : Toxicologie alimentaire**
  - La démarche qualité : organoleptique, marchande, environnement, sanitaire
  - Respect des bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, de la réglementation en vigueur, de traçabilité...),
  - Gestion des déchets, produits résiduels : traitement phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments.
  - Additifs alimentaires
  - Santé et sécurité au travail.
- **Chapitre 4 : Produire et transformer les matières premières**
  - Les différentes formes de pétrissage
    - Intensifié,
    - Amélioré,
    - Autolyse,
    - A vitesse lente,
    - Les pâtes fermentées,
    - Les pousses
  - Préparer, fabriquer les pains
    - Les pains courants,
    - Les pains de tradition française,
    - Les autres pains –pain de campagne, pain complet, pains de mie et pain viennois
  - Préparer, fabriquer les viennoiseries
    - Croissants,
    - Pain au chocolat et pains aux raisins,
    - Brioche à tête,
    - Couronne,
    - Nanterre,
    - Pain au lait,
    - Crème pâtissière
  - Préparer, fabriquer les produits salés et décors
    - Sandwichs,
    - Tartines
    - Décors

## À PROPOS DU PROFESSEUR PRINCIPAL :

Benoit Verel est Professeur Principal du C.C.P de Boulangerie de l'Institut Escoffier. De nationalité Française, Benoit Verel dispose d'une riche expérience de formateur. Il enseigne la boulangerie au Lycée Hôtelier de la Renaissance à l'Île de la Réunion depuis 2002. Benoit Verel est titulaire d'un C.A.P de Pâtisserie, d'un Brevet de Maîtrise de Pâtisserie et d'un Brevet de Maîtrise de Boulangerie. Il a été le coach de l'équipe de la Réunion en boulangerie qui a été championne de France de boulangerie en 2015.