Collaborateur en boulangerie artisanale et durable

RÉF | 8138

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Se préparer au métier de collaborateur en boulangerie artisanale et durable. Le profil visé en fin de formation est celui d'un ouvrier en boulangerie débutant et polyvalent mais disposant de connaissances et compétences spécifiques en boulangerie durable, naturelle et traditionnelle : farine biologique, fermentation naturelle, travail à la main, question des allergènes et du sans-gluten...

Programme

Découverte du métier (75h) :

- Rencontres de professionnels du secteur
- Visites d'entreprises
- Analyse de profil de fonction et débouchés possibles
- Cours de communication
- Stage de découverte en entreprise.

Formation qualifiante (560h) :

- Les enjeux sociaux et environnementaux de l'alimentation durable, et plus particulièrement de la boulangerie artisanale et durable
- Diététique, équilibre alimentaire, le gluten et les différentes céréales
- Communication en boulangerie et approche de la clientèle
- Notions de sciences appliquées à la boulangerie
- Pratique en atelier : le levain naturel, les différentes farines, le pain, les viennoiseries
- Le four à bois
- Normes d'hygiène et HACCP
- Introduction à la création d'entreprise.

Stage en entreprise (228h)

Formation alternant cours théoriques (1 jour/semaine) et cours pratiques (4 jours/semaine).

Certification(s)

Attestation de formation professionnelle

visée(s)

Type de formation Organisme d'insertion socio-professionnelle (OISP) - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation

ORGANISATION

Durée 6 mois

Horaire en journée de 8h30 à 17h temps plein

Début Du 15 mai au 27 décembre 2023 1 x par an

Coût Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Etre chercheur d'emploi inoccupé..

- Avoir au moins 18 ans.
- Ne pas avoir le certificat de l'enseignement secondaire supérieur de plein exercice (CESS) ou le certificat d'enseignement technique secondaire supérieur de Promotion sociale (CTSS) ou leur équivalence.
- Etre en bonne condition physique et ne pas avoir d'allergies aux farines.
- avoir suivi le module de découverte du métier de collaborateur en boulangerie artisanale et durable 75h

Connaître Avoir une connaissance suffisante du français.

Remarques Cette formation est organisée en partenariat avec Bruxelles-Formation.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler Contactez l'organisme.

Organisme

Mission locale d'Ixelles
Rue du Collège 30 bte D
1050 Ixelles
Tél: 02 515 77 71

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation