

CRÉATEURS D'EXCEPTION



GADELOUPE, GUYANE ET MARTINIQUE

L'EXCELLENCE EN BOULANGERIE

Créateurs d'exception, qu'est-ce que c'est ?

Cette formation d'excellence s'adresse aux salariés boulangers en Guadeloupe, en Guyane et en Martinique souhaitant renforcer leurs compétences et élargir leur maîtrise technique.

Animée par un intervenant formateur **Meilleur Ouvrier de France (MOF)**, et dispensée en Guadeloupe, cette formation garantit un haut niveau d'exigence technique, de transmission du savoir-faire et d'excellence professionnelle.

Ce parcours permet :

- ✓ des échanges d'expériences entre professionnels de la Guadeloupe, de la Guyane et la Martinique, dans une dynamique de collaboration et d'innovation;
- ✓ la revalorisation des produits de boulangerie en offres à forte valeur ajoutée, adaptées aux attentes du marché.

1 Bénéficiaires

Salariés titulaires au minimum du CAP boulangerie, exerçant au sein de boulangeries relevant d'Opco EP et employant moins de 50 salariés.

2 Contenu

Le **snacking** est une valeur sûre qui permet la **progression du chiffre d'affaires** en boutique.

Les participants seront formés à :



réaliser
des **recettes
simples
et rapides**



développer
l'utilisation
des **ingrédients
locaux**



répondre aux attentes
des clients
**en revisitant
la gamme de snacking**

Un laboratoire de boulangerie sera mis à disposition afin de favoriser un apprentissage pratique, en complément des apports théoriques dispensés par le formateur.

3 Modalités pédagogiques



Une formation animée par
Monsieur **Joël DEFIVES**,
**Meilleur Ouvrier
de France (MOF)**
en boulangerie en 2004.



- Dates de la formation : 15 au 16 juin 2026 (14 heures)
- Lieu : Cité de la Connaissance - Desmarais
97120 Saint-Claude, Guadeloupe
- Organisme de formation : CMA Formation
- Rendez-vous sur selexion.opcoep.fr.

Afin de favoriser la dynamique et les échanges d'expériences entre professionnels des Antilles et de la Guyane durant la formation, le groupe sera composé de stagiaires issus de ces 3 territoires.

Les inscriptions sont limitées à 1 participant par entreprise.

4 Programme

- ✓ Fabrication de pains spéciaux au levain (complet, céréales blancs ou noirs, campagne, au charbon végétal);
- ✓ Façonnage de différentes formes;
- ✓ Le travail en direct et en différé;
- ✓ La surgélation;
- ✓ Préparation et pétrissage de la pâte à quiche;
- ✓ Préparation et cuisson des sauces à pizzas et des garnitures;
- ✓ Préparation et cuisson des garnitures des quiches et des fougasses;
- ✓ Fonçage de la pâte à quiche;
- ✓ Montage des pizzas, des fougasses garnies, des quiches;
- ✓ Cuisson;
- ✓ Montage des tartines et démonstrations de diverses présentations de sandwiches;
- ✓ Dégustation et questions diverses.

5 Financement

Le coût de la formation est 100% financé par Opco EP.

→ À noter

- Une participation de 50€/stagiaire sera demandée pour valider l'inscription.
- Une prise en charge des frais de salaire est possible sous réserve que la formation soit suivie pendant le temps de travail des stagiaires : financement sur la base d'un forfait de 12€/heure.
- Pour les déplacements des stagiaires martiniquais et guyanais, une prise en charge des frais de déplacement est possible, sous conditions.

6 Démarche

Directement depuis selexion.opcoep.fr,
vous réservez, en quelques clics



**Contactez votre
conseiller Opco EP :**

opcoep.fr/mon-conseiller

→ **Sélexion, c'est le catalogue de formations** sélectionnées par Opco EP pour **faciliter l'accès à la formation dans votre entreprise et répondre à vos besoins** :

- ✓ Communication & vente;
- ✓ Informatique & nouvelles technologies;
- ✓ Ressources humaines;
- ✓ Management, gestion de projet, gestion d'entreprise;
- ✓ Transition écologique & énergétique;
- ✓ Tuteur & maître d'apprentissage;
- ✓ et des formations identifiées par votre branche professionnelle, **spécifiquement adaptées à votre activité...**



1

Authentifiez-vous

Créez votre compte ou connectez-vous pour consulter votre catalogue personnalisé de formations.



2

Trouvez votre formation

Recherchez la formation qui répond aux besoins de développement des compétences des salariés de votre entreprise : thématiques, dates et lieux.



3

Inscrivez vos salariés en ligne

Après avoir fait votre choix, vous n'avez plus qu'à inscrire vos salariés et vous laisser guider pour finaliser vos demandes.