



Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier
Métiers du goût

CAP Boulanger·ère

Sur 1 an

CERTIFIÉ PAR

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. A l'issue de la formation, il/elle aura acquis les compétences nécessaires pour :

- Réaliser des pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère. Dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Boulanger·ère
- CAP Pâtissier·ère 1 an
- Certificat de Spécialisation (MC) Boulanger·ère spécialisé·e en 1 an
- Bac Pro Métiers de l'Alimentation option boulangerie/pâtisserie
- CAP autre spécialité en 1 an

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Ouvrier·ère boulanger·ère
- Opérateur·trice de fabrication de produits alimentaires
- Ouvrir une boulangerie

CONTENU DE LA FORMATION

Formation pratique

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Préparer, fabriquer
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

Formation théorique

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réaliser
- Contrôler

- Communiquer-Commercialiser
- Enseignement général**
- Prévention –santé-environnement (PSE)
 - Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique
 - Mathématiques, Sciences Physiques - Chimie
 - Langue vivante étrangère : anglais
 - Éducation Physique et Sportive

LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Entreprises artisanales ou industrialisées.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

Activité 1 Approvisionnement

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

Activité 2 Production

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

Activité 3 Qualité, hygiène et sécurité

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

Activité 4 Commercialisation et communication

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

Certifié par

le Ministère de l'Éducation nationale

CONDITIONS D'ADMISSION

En 1 an : Être titulaire d'un CAP ou d'un niveau 4 minimum

Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

450 heures / an

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique
Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Positionnement- Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 75 88 - boul.pat@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

