



SUR 1 AN

2 JOURS
CFA

3 JOURS
ENTREPRISE

SUR 2 ANS

SEMAINE 1 :
4 JOURS CFA
1 JOUR ENTREPRISE

SEMAINE 2 :
5 jours
ENTREPRISE

CAP - BOULANGER



MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE
2011 - 2018



APPRENDRE À

- Façonner pains "tradition" et pains spéciaux
- Fabriquer des viennoiseries
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer.

Au sein

- d'entreprises artisanales
- d'entreprises industrialisées.

QUALITÉS REQUISES:

Souci d'hygiène et de propreté permanent / discipline (respect des normes de sécurité) et organisation / Résistance physique : station debout prolongée, port de charges lourdes.

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI

- Adapter la quantité de matières premières en fonction de la production quotidienne
- Façonner les pains
- Maîtriser la fermentation
- Surveiller la cuisson des produits
- Fabriquer des viennoiseries.

Les particularités du métier

Le boulanger travaille dans un fournil seul ou en équipe. Il travaille tôt le matin afin que la production soit prête pour les premiers clients. Il travaille également le week-end et les jours fériés.

CONDITIONS D'ADMISSION

- En 2 ans : le jeune doit être âgé de 16 à 29 ans ou de 15 ans et être issu de 3^{ème} ou de DIMA
- En 1 an : être titulaire d'un CAP de la spécialité ou d'un niveau IV minimum

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Pâtissier 1 an
- Mention Complémentaire « boulanger spécialisé » en 1 an
- Bac Pro Métiers de l'Alimentation option boulangerie/pâtisserie.
- BP Boulangerie après l'obtention du CAP Boulangerie
- Brevet de Maîtrise Boulangerie

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Ouvrier boulanger
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires
- Boulanger
- S'installer à son compte

INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

01 60 79 75 88 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr