



Mis à jour en février 2022

CAP BOULANGER

**SUR
1 AN**
2 JOURS CFA
.....
3 JOURS
ENTREPRISE

**SUR
2 ANS**
-- semaine A --
4 jours CFA
1 jour entreprise
-- semaine B --
5 jours
entreprise



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. A l'issue de la formation, il 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.

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Pâtissier 1 an
- Mention Complémentaire Boulanger spécialisé en 1 an
- Bac Pro Métiers de l'Alimentation option boulangerie/pâtisserie
- BP Boulanger après l'obtention du CAP Boulanger

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

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

CONDITIONS D'ADMISSION

En 2 ans : Être au moins âgé de 16 ans ou de 15 ans et être issu de 3^{ème}

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.

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Être âgé
de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



demandeur
d'emploi à partir
de 26 ans

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.



CONTENU DE FORMATION

Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

- 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

Production

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réaliser
- Contrôler
- Communiquer-Commercialiser
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- facultatif : langue vivante

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- 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

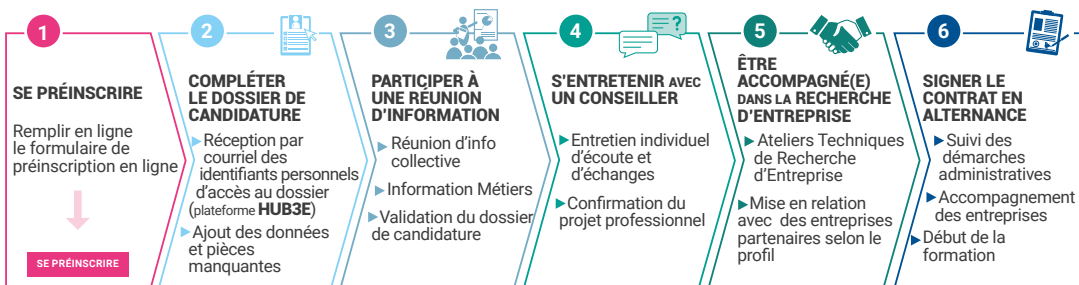
MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

Lieu d'exercice de l'activité

Entreprises artisanales ou industrialisées.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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