

# CAP BOULANGER-ÈRE

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP boulanger aura acquis les compétences nécessaires pour :

- Réaliser des pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère

## PROGRAMME

### 1 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

### 2 Production

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

### 3 Matières générales

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Facultatif : langue vivante



Eligible au CPF

Code RNCP 37537 – Formacode 21538

## **À savoir**

### **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

### **Méthodes pédagogiques**

Présentiel – Distanciel

Examen blanc

Examen final ponctuel

Pédagogie active, méthodes actives basées sur l'apprentissage de gestes pratiques effectués à partir de mises en situations en atelier

### **Validation**

Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie formation continue

### **Tarif**

8 100 €

CPF, financement personnel, Pro A, projet de reconversion : nous contacter

### **Dates de session(s)**

Septembre 2024

### **Durée : 1 150 heures**

– 450 heures en centre

– 210 heures en FOAD

– 490 heures en entreprise

**Lieu :** FDME Évry-Courcouronnes

**Modalité d'accès :** Préinscription

## **CONTACT**

Soumia BENICHOU

[s.benichou@fdme91.fr](mailto:s.benichou@fdme91.fr)

01 60 79 74 29

[formation.continue@fdme91.fr](mailto:formation.continue@fdme91.fr)

## **ACCESSIBILITÉ**

### **aux personnes en situation de handicap**

Site et formations accessibles\* aux Personnes en situation de handicap ou situations pénalisantes ponctuelles. Contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

*\* des aménagements pourront être nécessaires le cas échéant sur demande de l'intéressé*