

CAP BOULANGER
2 ans

Diplôme de niveau V

800 heures en moyenne au CFA sur les deux ans, en alternance avec l'entreprise

1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

HORAIRES : 35 heures par semaine

Travaux Pratiques	7 H
Technologie Boulangerie	7 H
Connaissance Entreprise	2 H
Sciences Appliquées	3 H
Prévention Santé Environnement	2 H
<i>Français</i>	<i>3 H</i>
<i>Histoire-Géographie</i>	<i>2 H</i>
<i>Mathématiques</i>	<i>3 H</i>
<i>Sciences Physiques</i>	<i>2 H</i>
<i>EPS</i>	<i>2 H</i>
<i>Anglais</i>	<i>1 H</i>
<i>Soutien Français ou Mathématiques</i>	<i>1 H</i>

MATERIEL NECESSAIRE

Fournitures scolaires traditionnelles
Tenue professionnelle pour les travaux pratiques
Tenue pour le sport

Vous trouverez la dernière mise à jour de la liste du matériel en téléchargeant les documents en bas de la page précédente.