Alimentation

CAP BOULANGER

RNCP37537 | NIVEAU 3 | PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
  - jeunes âgés de 15 ans après la 3ème
  - jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition
- Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 2 ans - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

CAP Boulanger

Le ou la titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié qui doit maîtriser la réalisation des produits de la boulangerie (différents pains, viennoiseries, produits de base de restauration boulangère, …). Le boulanger doit être capable de présenter et conseiller sa fabrication à son personnel et/ou sa clientèle.

Objectifs et compétences visés

- Approvisionner : commander et réceptionner les marchandises ; stocker
- Produire : concevoir et organiser ; réaliser
- Conditionner et présenter : en magasin, en service différé
- Entretenir : les locaux, les équipements et les matériels
- Contrôler : qualité, hygiène
- Gérer le personnel, la production
- Vendre en magasin

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Français	3
Mathématiques	3
Histoire / géographie	2
Anglais	2
EPS	2
Sciences appliquées (+ 1 heure en laboratoire)	3
Sciences Physiques	2
Prévention Santé Environnement	1,5
Travaux pratiques	7
Technologie professionnelle	5
Connaissance Entreprise	1,5
Chef-d'oeuvre	1
Accompagnement personnalisé	1
Vie de classe	1

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Alimentation

CAP BOULANGER

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

Le laboratoire de boulangerie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 pôle dédié au façonnage des pâtes,
- 1 pôle pour les viennoiseries.
- 1 SAS dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène.
- 1 salle de lancement de cours est mise à disposition des apprenants. Elle est multifonction (salle de démonstration, d'expositions pour les examens, caméra et écrans de projection). Elle est également équipée d'un certain nombre de matériels de préparation et de cuisson.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire du CAP Boulanger peut débuter dans la vie professionnelle en intégrant :

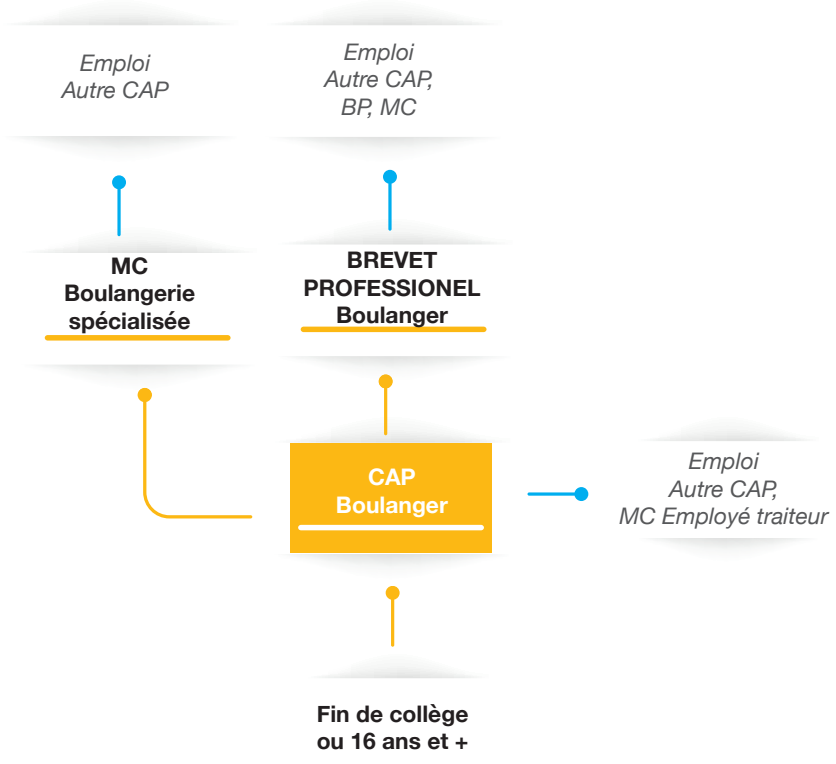
- une boulangerie artisanale,
- une industrie alimentaire,
- une chaîne de distribution

Le titulaire d'un CAP Boulanger pourra exercer le métier de boulanger ou de responsable de fabrication. Il peut également choisir de se mettre à son compte en ouvrant sa propre boulangerie.

Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en Mention Complémentaire (MC) en boulangerie spécialisée, pâtisserie boulangerie ou traiteur, un Brevet Professionnel (BP) Boulanger, un BAC PRO boulangerie.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



CFA du Roannais
La réussite par l'apprentissage

C112017 |MAJ220224 |V2