

CAP BOULANGER

NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3^e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.

Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Jeunes et adultes : niveau 3^e recommandé. Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

- Préparation et production de produits de boulangerie (pratique professionnelle)
- Technologie professionnelle, sciences et gestion appliquées
- Français, histoire-géographie
- Mathématiques-sciences physiques et chimiques
- Prévention santé et environnement
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (2^e langue vivante facultatif)



DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

• Fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets, des pains de seigle et des viennoiseries (croissants, pains au chocolat et produits en pâte de pain au lait)

• Gérer un poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité du travail

• Participer à l'approvisionnement (réception et stockage des marchandises)

• S'associer à la commercialisation des fabrications (présentation, conditionnement, livraisons, communication des caractéristiques techniques au personnel de vente)

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : autonomie, créativité, sens de l'organisation et résistance physique.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37537.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 27.04.2023

Fin de la certification : 31.08.2026

DÉBOUCHÉS



- Boulanger (ère)
- Opérateur (trice) de fabrication de produits de boulangerie
 - Pâtissier / pâtissière
- Ouvrier (ère) boulanger en entreprise artisanale ou industrielle ou en grande distribution

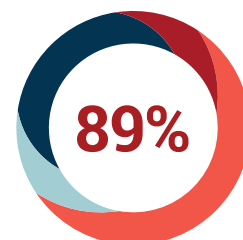
POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- CAP Pâtissier (Possibilité de suivre cette formation en 1 an)
 - MC Boulangerie spécialisée
 - MC Pâtisserie boulangère
 - BP Boulanger
 - BM Boulanger

TAUX DE
RÉUSSITE
2023

89%



CAP BOULANGER

NIVEAU 3

CMA FORMATION



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3
Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.