Boulanger

Type de formation : CAP

Formation Diplômante de Niveau 3

Public / Statut *

Lycéen

Alternance :
Apprentissage ou contrat de professionnalisation

Salariés dans le cadre :
- D'un contrat de transition professionnelle
- Du plan de développement des compétences

Demandeurs d'emploi

Modalités et délais d'accès

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le métier
- Avoir pris connaissance des conditions d'exercice du métier
- Entrées et sorties permanentes (en fonction des dates de certification et des places disponibles).
- Pour l'alternance : sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil.

Rythme de l'alternance

Cursus apprenti :

- En centre de formation : 25 %
- En entreprise : 75 %

Cursus lycéen : Au Lycée Professionnel, l'Institut Européen de Formation - Compagnons du Tour de France :

- Au lycée : 50 %
- En entreprise : 50 %

Durée

Durée moyenne de 420 à 840 heures (A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

Tarifs

Sur demande suivant le statut du demandeur, du financeur et de la durée.

Modalités d'évaluations

Evaluations au travers du livret d'alternance tuteur/formateur, Evaluations formatives/sommatives en centre en fin de séquence, Examen ponctuel ou en CCF (Contrôle en cours de formation), Examen final : diplôme, titre ou certification.

* Sous réserve que soient réunies les conditions nécessaires à la mise en place et/ou la prise en charge de la formation.

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap :
Veuillez nous contacter directement afin d'étudier la mise en place de mesures spécifiques pour suivre la formation

Prérequis

- Savoir lire, écrire en français, s'exprimer en français en continu, comprendre une consigne simple en français
- Connaître les savoirs de base mathématiques nécessaires à l'apprentissage du métier
- Avoir une bonne vision dans l'espace

Information sur le metier

Veuillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître : • Le taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels • Le taux de poursuite d'études • Le taux d'interruption en cours de formation • Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné, à la suite des formations dispensées • La valeur ajoutée de

l'établissement

Objectif de la formation

L’apprenant doit être capable de fabriquer et de présenter des pains et viennoiseries

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.
- Pétrir la pâte, peser et façonner les pains,
- Assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson

Blocs de compétences

- BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- BC05 - Langue vivante étrangère
- BC06 - Éducation physique et sportive
- BC07 - Prévention-santé-environnement
- BC08 - Mobilité (bloc facultatif)
- BC09 - Langue vivante (Bloc facultatif)

Contenu de la formation

Bloc N°1 : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- 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

Bloc N°2 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques / physique / Chimie
- Français
- Histoire – géographie – enseignement moral et civique
- Prévention Santé Environnement
- Éducation physique et sportive
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative, active, démonstrative et expérientielle
- Formation mixte (présentiel et distanciel)
- Formation permettant l'acquisition de compétences professionnelles réelles et opérationnelles en entreprise
- Individualisation

- Formation en situation de travail en entreprise
- Formation en mode projet

Moyens pédagogiques

- Plateaux techniques
- Salles de cours
- Centre de ressources
- Supports pédagogiques

Informations complémentaires

Veuillez consulter les documents à disposition sur les pages d’accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître :
- Le taux d'obtention des diplmes ou titres professionnels
- Le taux de poursuite d'tudes
- Le taux d'interruption en cours de formation
- Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'tablissement concern, la suite des formations dispenses
- La valeur ajoute de l'tablissement

RNCP N° 37537 - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE Date de publication de la fiche: 27-04-2023 Date d'échéance de l'enregistrement: 31-08-2026 Code CPF : 82703

Pour plus d'informations, nous contacter.

Cette formation est proposée sur les villes suivantes :