

CAP BOULANGER

BOULANGERIE
PÂTISSERIE

Niveau 3



PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH et futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

6 mois à 3 ans, soit de 100 à 420 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **RÉALISER** des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.
- **RÉALISER** des produits de base en restauration boulangère
- **COMMUNIQUER** au personnel de vente les produits réalisés en entreprise.
- **TRAVAILLER** dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- **BC02** - Production et présentation des 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** - EPS (Éducation Physique et Sportive)
- **BC07** - PSE (Prévention Santé Environnement)
- **BC08** - Mobilité (bloc facultatif)
- **BC09** - Langue vivante (bloc facultatif)

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel)

Exemples de formations :

- CS boulangerie spécialisée
- CS employé traiteur
- CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro boulanger-pâtissier
- BP boulanger

➤ Débouchés

Le titulaire du CAP boulanger exerce dans des entreprises artisanales, des grandes et moyennes surfaces, des industries agroalimentaires, des entreprises de la filière « blé-farine-pain »

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/ et sur notre site web.

DANS NOS CMA

- Ariège
- Aveyron
- Haute-Garonne
- Lot
- Hautes-Pyrénées
- Tarn
- Aude
- Gard
- Gers
- Lozère
- Pyrénées-Orientales

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits