

CAP Boulangier

Fiche diplôme

Grâce à son CAP Boulangier, le titulaire maîtrise les techniques liées à la réalisation des produits de boulangerie et viennoiseries.

Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans
- Sans limite d'âge pour les adultes en reconversion

Vos objectifs :

- Être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées, feuilletés et produits de base en restauration boulangère
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Pour quels métiers ?

- Artisan boulanger, ouvrier boulanger, chef d'entreprise, gérant d'entreprise



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : oui

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménagement selon
diplôme, expérience,...

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil



Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut
(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cfametiers86.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

12/14 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.
Entrée en formation fin août.
Possibilité d'intégrer tout au long de l'année selon place disponible



Lieu de formation

Campus des Métiers
de Saint Benoit



Chambre
de
Métiers
et de l'
Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE



Programme

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer des savoirs techniques
- S'approprier les sciences appliquées à l'alimentation
- Apprendre les règles d'hygiène et sécurité
- Suivre l'enseignement général

En entreprise

- Réceptionner et stocker les matières premières
- Préparer, conditionner les produits finis
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Composer les vitrines avec le personnel de vente



Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Aménagement individualisé pour les apprentis qui bénéficient d'une réduction de parcours
- Participation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



Après votre diplôme

CAP Pâtissier

Objectif principal : maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries

MC* Boulangerie spécialisée en 1 an

Objectif principal : réaliser des pains spéciaux et viennoiseries de différentes manières

MC* Pâtisserie boulangère

Objectif principal : maîtriser la fabrication des produits de boulangerie, pâtisserie

BP* Boulanger

Objectif principal : maîtriser la fabrication des produits de boulangerie

*Mention Complémentaire

*Brevet Professionnel



Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©iStock.com



Chambre
des
Métiers
et de
Artisanat
VENDÉE



Chambre
des
Métiers
et de
Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE



NOUVELLE-AQUITAINE



l'Europe
s'engage
en Nouvelle-Aquitaine
avec le PSE



Liberté • Égalité • Fraternité
REPUBLIQUE FRANÇAISE



GÉNÉRATION
ARTISANAT

V2 NB 04/01/22