

CAP Boulanger

Diplôme d'Etat de niveau 3, inscrit au RNCP : n°18704

DESRIPTIF

Le boulanger ou la boulangère est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il ou elle participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il ou elle pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Taux de réussite aux examens :

63% en 2019

Informations complémentaires disponibles sur notre site

OBJECTIF(S)

-Réaliser des productions de boulangerie

- Réceptionner et stocker les marchandises.
- peser, mesurer, préparer, fabriquer les produits.
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité alimentaire.

-Contrôler et communiquer au sein de l'entreprise

- Contrôler les produits finis.
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés et fabriqués.
- Transmettre un argumentaire sur les produits au personnel de vente.

DUREE

2 ans

Possibilité d'ajustement du temps de formation selon les besoins et la réglementation en vigueur

Horaires : 8h -13h / 14h-17h

MODALITES

**Présentiel
Alternance**

PROGRAMME

Le CAP Boulanger est composé de 2 unités professionnelles et 4 unités générales :

- UP1 : Technologie professionnelle
- UP2 : Réalisation de productions boulangères
- UG1 : Français et HGEMC
- UG2 : Maths et Sciences
- UG3 : Langue vivante (Anglais)
- UG4 : EPS

TARIFS / CGV

Apprentissage :

Prise en charge par l'OPCO concerné

Matériels et tenue professionnelle obligatoires (prise en charge à hauteur de 500 € par l'OPCO, sur facture).

Formation Continue :

Nous consulter

Nous mettons tout en œuvre pour rendre nos formations accessibles à tous.
Contactez-nous sur referenthandicap93@cma-idf.fr



CAP Boulanger

Diplôme d'Etat de niveau 3, inscrit au RNCP : n°18704

RYTHME

1 semaine en centre de formation et
2 semaines en entreprise

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation en laboratoire.

FORMATEUR

Formateur(s) expert(s)
dans la spécialité

PUBLIC

Tout public

EFFECTIFS

CONDITIONS D'ACCES :

Procédures d'admission en formation :

> **Dossier de candidature , entretien individuel, positionnement**

Apprentissage :

- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur.
- Être âgé(e) de 16 à 30 ans (dérogation possible).
- Après la classe de 3^{ème} à partir de 15 ans.

> **Entrée et sortie permanente**

Formation Continue :

Tout public

> **Ouverture de session sous réserve d'un nombre de participants**

TAUX DE SATISFACTION

MODALITES D'EVALUATION

-Evaluations orales et écrites par discipline tout au long du parcours de formation.

LIEU(X) DE FORMATION

CMA93

91-129 rue Edouard Renard
93013 BOBIGNY

CERTIFICATION

- Certification après contrôle ponctuel terminal.
- Obtention du CAP.
- Possibilités de validation par bloc(s) de compétences.

CONTACT

Service formation
01 41 60 75 25
infos@campus93.fr

EMPLOIS VISES, SUITE DU PARCOURS

- Ouvrier boulanger -MC Boulangerie Spécialisée (niveau 3).
- CAP Connexe Pâtisserie (niveau 3) -Bac Pro Boulanger-Pâtissier (niveau 4) -BP Boulanger (niveau 4).



Pour plus d'informations, rendez-vous sur
notre site internet en scannant ce QR code

