



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ÎLE-DE-FRANCE
SEINE-SAINT-DENIS

CAP BOULANGER

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

RNCP niveau 3



PRODUITS DE
BOULANGERIE



APTITUDES
PHYSIQUES



TECHNIQUES DE
VENTE



GESTION
COMMERCE

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Réaliser des pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées, des produits de base en restauration boulangère.
- De travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Programme

Le CAP Boulanger est composé de 7 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 18704](https://www.rncp.fr/fr/formation/18704)

- Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
- Production
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- Éducation physique
- Langue vivante
- Unité facultative : Langue vivante

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être agé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

Rendez-vous sur notre site pour plus d'infos !



Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma93.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.campus93.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie Boulangère

Perspective professionnelle

- Boulanger
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produit alimentaire
- Pâtissier

**Vous avez une question ?
Nos conseillers sont là pour vous
répondre !**

EN APPRENTISSAGE

@ : apprentissage.93@cma-idf.fr

Tél. : 01 41 83 38 38

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.93@cma-idf.fr

Tél. : 01 41 60 75 00

Campus des Métiers et de l'Entreprise
91-129 rue Edouard Renard
93013 BOBIGNY Cedex

DURÉE ET HORAIRES

- CAP en 1 an
Nous contacter préalablement
- CAP en 2 ans
- Horaires de cours entre 8h et 17h

TARIFS

- **Apprentissage** : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO*. La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti.
*Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge).



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA93.FR

WWW.CAMPUS93.FR

