

CAP Boulangier



Compétences globales

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulangier doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la présentation.

Objectifs de formation

Approvisionnement

- Réceptionner des marchandises
- Détecter et signaler les non-conformités

Production

- Mise en place du poste de travail
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production (fabrication des pains de tradition française, pains courants, pains de campagne, complet et de seigle, croissants et pains au chocolat en pâte levée - feuilletée, produits en pâte à pain au lait)

Qualité, hygiène et sécurité

- Respecter le Document Unique
- Respecter le guide des bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise
- Vérifier la conformité des produits finis

Commercialisation et communication

- Communiquer avec le personnel de vente
- Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 : Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée

EP2 : Production

EP2 : Chef d'oeuvre

EG1 - Français, Histoire-Géographie, Education Civique

EG2 - Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques

EG3 - Langue vivante étrangère (anglais)

EG4 - Éducation Physique et Sportive

EG5 - Prévention Santé Environnement

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.



Qualités requises

- ◆ Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- ◆ Bonne résistance physique
- ◆ Rigueur et organisation
- ◆ Autonomie
- ◆ Aisance manuelle
- ◆ Créatif

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 ou 15 ans et issu de 3ème sans autre diplôme préalable jusqu'à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

- Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Accessible en Formation continue

RNCP 37537

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du CAP Boulanger:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier boulanger
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de magasin
Chef de rayon
- Poursuite d'étude
 - ◆ CS Boulangerie spécialisée (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ BP Boulanger (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ CAP Pâtissier (proposé à l' IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.

Jeunes issus de 3ème.



Diplôme:

CAP, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de boulangerie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

contact@ifp43.fr