

CAP Boulanger

Mis à jour le 29 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Cycle du collège terminé ou 16 ans

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 ans

Validation

CAP Boulanger, niveau 3

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 18704 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/18704/>

Objectifs professionnels

- Conduire une fermentation
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Diviser la masse de pâte en pâtons
- Utilisation de pétrin mécanique
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- Cuire des pièces de viennoiserie
- Caractéristiques des farines
- Cuire des pâtons
- Calcul de quantité
- Défourner des pains et viennoiseries

Contenu

- Travaux pratiques
- PSE
- Français
- Histoire Géographie
- Anglais
- Education Physique et sportive
- Sciences appliquées
- Technologie appliquée
- Hygiène
- Chef d'oeuvre
- Mathématiques – Sciences
- Arts Appliqués Gestion Hôtelière

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- 12 semaines au UFA et 40 semaines en entreprise par an
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

–

Réussite aux examens

100 %

CAP Boulanger

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
- Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :

- BP Boulanger
- Cap pâtissier
- Mention complémentaire cuisinier de desserts en restaurant

Débouchés Professionnels :

- Employé dans une boulangerie artisanale, d'une grande surface, d'une entreprise industrielle ou autre.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56