



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE
AUDE

L'APPRENTISSAGE VOTRE AVENIR

2 ans

CAP

2 ans

BP

Formation certifiante : RNCP
37537 Certificateur : MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE Date
d'enregistrement 08/03/2014

Certificat d'aptitude professionnelle Boulanger

CAP

Aptitudes et objectifs de la formation

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) est le premier diplôme professionnalisant. Il forme des collaborateurs qualifiés dans des métiers précis.

Le titulaire du CAP Boulanger fabrique des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française et pains spéciaux) ainsi que viennoiseries levées et levées feuilletées. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits. Il est aussi capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés.

Infos pratiques

 **Durée**

2 années : 800 heures en centre

 **Tarif(s)**

Formations PRF : prise en charge par la région
Formations par contrat d'apprentissage / professionnalisation prise en charge par les opérateurs de compétences (OPCO).

Autres dispositif :
15€ de l'heure

Formation

Compétence 1 : techniques de base de la boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réaliser la fabrication : pains courants français, pains de tradition française, pains spéciaux : pain complet, pain de campagne, pain de mie, pain viennois
- Viennoiseries levées et levées feuilletées
- Décors en pâte morte et pain party
- Produits salés
- Contrôler les productions

Compétence 2 : connaissances théoriques

- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Accompagnement à la réalisation du chef d'œuvre

Savoirs associés :

- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences physiques
- Education physique et sportive
- Anglais

Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap
Laurence MARCEROU
l.marcerou@cfai-aude.fr

Contact

Informations / recrutement
info.alimentation@cfai-aude.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3^{ème}

Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise- test de positionnement

Session

À partir de septembre

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation, examens

Evaluations formatives tout au long du CAP, évaluations en CCF (contrôle en cours de formation)

Modalités d'évaluation pédagogique

Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison

Poursuite d'étude

Possibilité de faire un :

- BP Boulanger
- Mention Complémentaires Boulangerie spécialisée
- Bac Pro Boulanger/Pâtissier (entrée directe en 1ère)

Modalités & Délais d'accès

Signature d'un contrat d'apprentissage
Intégration tout au long de l'année
Intégration autre dispositif sur sélection

Perspectives métiers

Accès direct à l'emploi : Ouvrier boulanger dans une boulangerie artisanale, grande et moyenne surface, entreprise de la filière Blé farine.

Retrouvez les débouchés : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

CFAI HENRI MARTIN

22 Avenue des Genêts, 11200
Lézignan-Corbières

<https://www.cfai-henri-martin.fr/>

Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Internat moderne
- Centre d'examens
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [cfai-henri-martin.fr](https://www.cfai-henri-martin.fr)



Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone