

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Boulanger (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 37537

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en entreprises artisanales (sédentaire ou non), grandes et moyennes surfaces (GMS), industries agroalimentaires, entreprises de la filière « Blé – farine – pain ». Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

☞ **Apprentissage :**

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Néant

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

☞ **Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :**

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
Durée de la formation	2 ans (400 heures par an)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
Tarifs	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
Modalités de formation	Formation en présentiel	
Modalités d'évaluations	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
Méthodes pédagogiques	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
Moyens pédagogiques	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

➤ Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

Emilie HERBOMEZ :

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfai-aude.fr

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Date de l'enregistrement :
26/04/2016

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2026

CMA Formation Lézignan-Corbières
22 avenue des Genêts
11200 Lézignan-Corbières

CO.00.02.11-5 du 18.10.24 (web)

➤ PROGRAMME DE FORMATION

BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

BC04 - Mathématiques et physique-chimie

BC05 - Langue vivante étrangère

BC06 - Éducation physique et sportive

BC07 - Prévention-santé-environnement

BC08 - Mobilité (bloc facultatif)

BC09 - Langue vivante (Bloc facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat pédagogique :

☎ 04.68.11.22.14

✉ secrétariat@cfai-aude.fr

➤ DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : MC (futur CS) boulangerie spécialisée, MC (futur CS) employé traiteur, MC (futur CS) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, BP boulanger, BAC PRO boulanger-pâtissier.

Perspectives métiers : Ouvrier boulanger.

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](#).

➤ LES + DE CMA FORMATION

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

INFORMATIONS ET CONTACTS

Nelly LOPEZ

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation
Service orientation et accompagnement

☎ 04.68.11.22.04 / 04.68.11.22.15

✉ n.lopez@cfai-aude.fr

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

📍 LÉZIGNAN-CORBIÈRES


Chambre
des
Métiers
et de
Artisanat
OCCITANIE
AUDE