



Le boulanger

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

Objectifs de la formation



La formation CAP Boulanger permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries),
- Planifier l'exécution d'une fabrication en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Repérer les défauts tout au long du processus de fabrication,
- Communiquer les caractéristiques techniques des produits fabriqués.

Contenu de la formation



Blocs de compétences

RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

RNCP37537BC04 - Mathématiques et physique-chimie

RNCP37537BC05 - Langue vivante étrangère

RNCP37537BC06 - Éducation physique et sportive

RNCP37537BC07 - Prévention-santé-environnement

Modalités d'organisation



Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Lieux de formation

Dinan - Aucaleuc | Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Rennes - Bruz | Fougères | Saint-Malo | Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

CAP Boulanger, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 37537

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



Durée

A minima 800h parcours en 2 ans

A minima 400h parcours en 1 an

Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur d'emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

79,3 % Taux de réussite aux examens**

96 % Taux de satisfaction**

88,3 % Taux d'insertion*** dont 59,1 % en poursuite d'étude***

19,3 % Taux de rupture**



QUALITÉS & PROFIL REQUIS

- Bonne dextérité
- Précis et rigoureux
- Organisé
- Aisance relationnelle
- Bonne résistance physique
- Respect des règles d'hygiène



ENTREPRISES CONSEILLÉES

- Boulangerie artisanale
- Rayon boulangerie en CMS
- Nous consulter



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources



POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- Bac Pro Boulanger pâtissier
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- CS Boulangerie spécialisée
- BP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution



ACCESIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

www.cma-formation-bretagne.fr

