

CAP BOULANGER (10 mois)

(Code RNCP : 18704 – Code SIFA : 50022137)



OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- Réaliser des pains courants, des pains de tradition française, des autres pains, des viennoiseries levées, feuilletées et des produits de base en restauration boulangère.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes à responsabilités et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Organisation de la formation :

DURÉE : 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : en fonction des places disponibles pour une rentrée en septembre

MODALITÉS D'ALTERNANCE : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés + coordinatrice pédagogique

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- laboratoire de boulangerie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- laboratoire de sciences
- équipements sportifs

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- CEEJS
- Sciences Appliquées
- Arts appliqués

+ Prévention Santé Environnement (selon le diplôme obtenu)

Evaluation et Certification :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Diplôme de l'Education Nationale avec passage de l'examen en mode ponctuel

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Public et prérequis

PUBLIC : salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion

PRÉREQUIS : être titulaire au minimum d'un diplôme reconnu de niveau CAP

Poursuite de formation

- MC Boulangerie spécialisée (possible au CFA)
- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- MC Pâtisserie boulangère
- BP Boulanger (possible au CFA)
- Bac professionnel Boulanger pâtissier



Débouchés :

- Ouvrier boulanger

Tarifs :

Le coût pédagogique de la formation est de 6 737,50 euros + frais administratifs et d'équipements sur devis.

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez Madame STOERKEL au 04 75 61 56 11 ou par mail : fc@cfmda.fr

5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :