

POLE METIERS DE BOUCHE

CAP BOULANGER

en 1 an

Parole d'apprenti : " Entretien la « Tradition » Française "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage. Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année
RNCP 37537

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 27/04/2023

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti sait :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Détecter et signaler les non conformités
- Mettre en place du poste de travail
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production
- Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
- Les consignes : qualité, hygiène et sécurité,
- Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise
- Vérifier la conformité des produits finis
- Présenter les produits
- Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

MATIÈRES ENSEIGNÉES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS
- Chef d'œuvre

POURSUITES DE FORMATION

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

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle boulanger est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :

- entreprises artisanales, entreprises de la filière blé-farine-pain
- grandes et moyennes surfaces (GMS), industries agroalimentaires

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er} novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z
ADAFA Association gestionnaire du CFA CFMDA

CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

www.cfmda.fr

04 75 61 69 55
secretariat@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile