

# POLE METIERS DE BOUCHE

## CAP BOULANGER

en formation continue (10 mois)

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

www.cfmda.fr  
Renseignement : stoerke@cfdma.fr  
Administratif et suivi : fc@cfdma.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME  
04 75 61 69 55



### PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

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.

### COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 025,25 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

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

### 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 : 01/09/2021

### MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié, placé sous l'autorité d'un responsable.

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.

Activités visées :

- Approvisionnement.
- Production.
- Commercialisation et communication.

### MATIERES ENSEIGNEES

#### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulanger
- Technologie Boulanger

#### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Commercialisation, communication, relation client
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

#### MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

## POURSUITES DE FORMATION

- CS Boulangerie spécialisée (possible au CFA)
- CS Techniques du Tour en Boulangerie Pâtisserie (possible au CFA)
- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- BP Boulanger (possible au CFA)
- Bac professionnel Boulanger Pâtissier

### Le titulaire du CAP Boulanger peut exercer son activité en :

- boulangerie artisanale (sédentaire ou non)
- entreprise de la filière blé-farine-pain
- grandes et moyennes surfaces (GMS) rayon boulangerie
- industrie agroalimentaire

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://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 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## 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

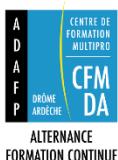
Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## 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  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

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

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile