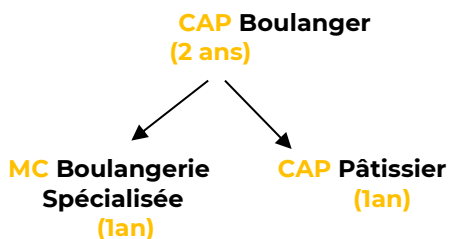


CAP Boulanger

Niveau 3 - Professionnel qualifié



LE CYCLE DE FORMATION



OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

FORMATION

>> Prérequis et durée :

- niveau 3ème
- connaissances de bases en français et mathématiques

Durée totale : 420 h à 1260 h (1 à 3 ans selon profil)

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Français
- Enseignement civique et Moral
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Education physique et sportive
- Prévention/ Santé/ Environnement
- Langue vivante (Anglais)

Domaine Professionnel

- Pratiques professionnelles
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3^{ème}
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

TARIFS

20€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

* Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia

* Formateurs qualifiés

* Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

DÉBOUCHÉS

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emploi. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire (1 an)
- Bac Professionnel et/ou BP (2 ans)

>> Modalité d'évaluation :

Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel. Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – camille.delsol@cm-aveyron.fr.

CONTACTS

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr