



**Filière
Métiers de bouche**



**Développement
des compétences**



En présentiel

CAP BOULANGER



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Sans condition de diplôme pour candidats ayant terminé leur 3ème ou ayant validé un autre diplôme
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, stocker, organiser le rangement des produits
- Peser, mesurer, préparer, fabriquer différentes variétés de pains, de la pâtisserie et viennoiserie, en appliquant les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Façonner les pâtons de formes et de tailles différentes
- Placer au four, surveiller la cuisson et défourner le pain
- Contrôler la conformité de l'approvisionnement et les poids, quantités et aspects visuels des produits finis et rendre compte des anomalies
- Conditionner les produits fabriqués et disposer les produits au magasin
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente et utiliser un langage approprié à la situation



CONTENU

- Enseignement professionnel : pratique et technologie en boulangerie, retour d'entreprise, connaissance de l'entreprise, sciences et gestion appliquées
- Enseignement général : Prévention santé environnement, français - histoire-géographie - enseignement moral et civique, mathématiques - physique-chimie, éducation physique et sportive, anglais



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de boulangerie de 12 postes équipés de 2 fours à sol sur une surface de 150 m²

Les de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

Possibilité de dispenses des enseignements généraux et réduction de parcours à 1 an sous condition de diplôme ou allongement à 3 ans si besoin

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+
Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68





MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 68.6% (2022) et 66.7% (2023)



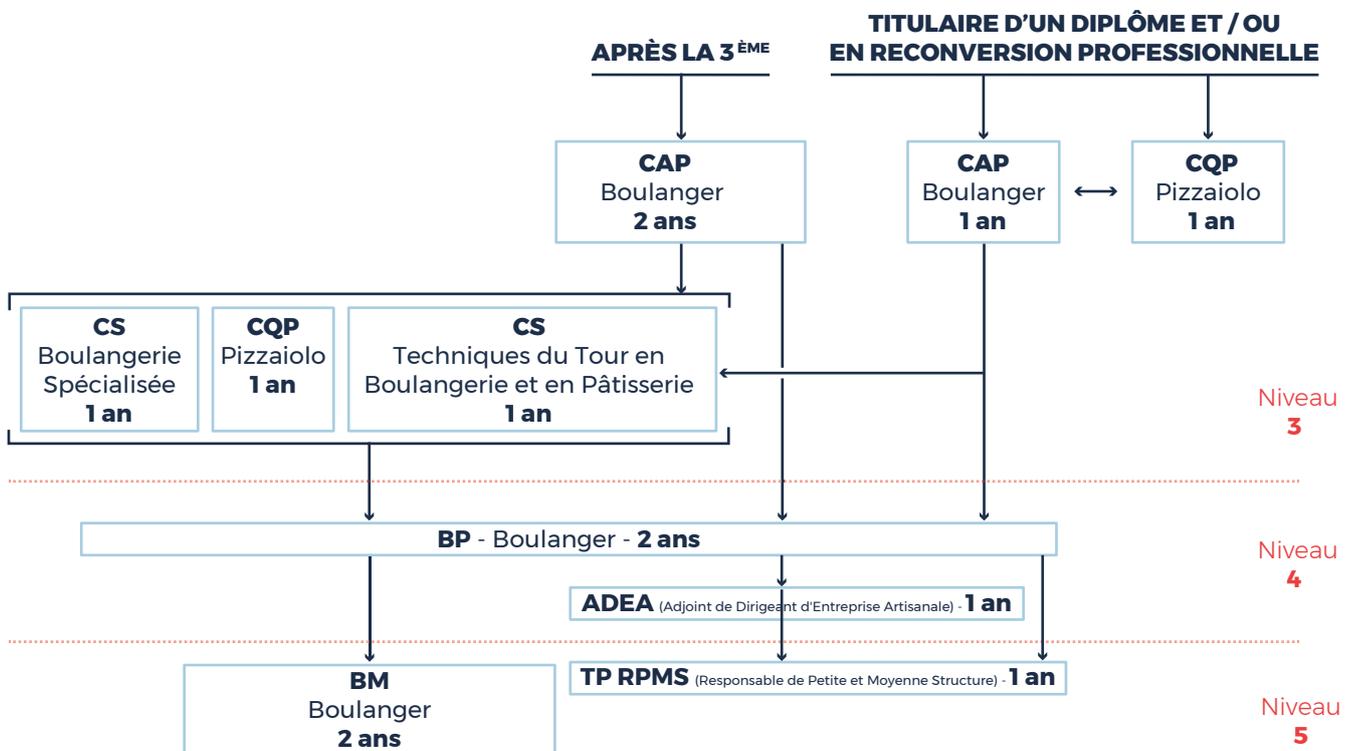
MÉTIERS

Le boulanger fabrique du pain courant (baguette) et une gamme de pains spéciaux (complet, au son, au seigle...) ainsi que des viennoiseries (croissant, brioche). Il peut aussi préparer des pâtisseries courantes ou des produits « traiteur » (les quiches et les pizzas) ou des produits de "snacking" (sandwich, salades).

L'activité du boulanger a cependant évolué avec la modernisation des fournils, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson.



POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boulangerie, chez un artisan dans la grande distribution, en entreprise industrielle de boulangerie.
- Un boulanger peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise



POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.



CMA FORMATION

BOURGOIN-JALLIEU

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri - CS 72029

38307 Bourgoin-Jallieu

04 74 43 67 00 - contact@efma.fr

