

FICHE DIPLÔME

CAP BOULANGER

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère. Il travaille 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 de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Formation
**diplômante par
apprentissage**

Niveau de sortie
3 (CAP)
Code RNCP : 37537

**en alternance
en présentiel et
à distance**

Date de début des parcours certifiants : 01-09-2021
Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



PRÉ-REQUIS :

- Avoir 15 ans et plus ou sortie de 3^{ème}.
- Admission définitive à la signature d'un contrat en apprentissage.

Délais et modalités d'accès :

Intégration en apprentissage sur candidature et tout au long de l'année.



OBJECTIFS :

- Approvisionner, communiquer, et respecter les règles de sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie.
- Produire et présenter les produits de panification et de boulangerie.
- Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel.



COMPÉTENCES VISÉES :

- La culture professionnelle
- Les matières premières
- Les techniques et le matériel professionnel
- Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- La connaissance de l'entreprise



DURÉE :

Contrat d'apprentissage de 2 ans, aménageable en 1 an selon le profil de l'apprenti.

910 heures réparties entre le temps en CFA et en entreprise.



TARIFS :

Formation gratuite pour l'apprenti (prise en charge par le coût contrat).

L'apprenti est rémunéré selon son âge et son niveau de formation.



PUBLIC :

Jeunes sortant de 3^{ème} toutes catégories. Nous consulter pour les autres publics.



ACCESSIBILITÉ :

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'invalidité et/ou contre-indication médicale.



LIEU DE FORMATION :

CFA CACIMA



STATISTIQUES :

Taux d'obtention : 100 %
Taux d'insertion : 100 %
Taux d'abandon : 0 %
Taux de poursuite d'étude : 0 %



PROGRAMME DE FORMATION :

Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

Enseignements généraux :

- Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement



MÉTHODES :

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice. Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes. À noter qu'une partie des enseignements est effectué à distance.



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définit par le Ministère, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.



ÉQUIVALENCES & PASSERELLES :

Certaines de nos formations permettent des passerelles d'une formation à l'autre en aménageant les parcours.



DÉBOUCHÉS :

Débouchés professionnels :

Ouvrier boulanger
Chef d'entreprise



SUITE DE PARCOURS POST DIPLÔME :

CAP Pâtissier
MC Boulangerie spécialisée et pâtisserie boulangère
MC Employé traiteur
BP Boulanger
BAC PRO Boulanger/Pâtissier

CONTACTEZ-NOUS :



4, boulevard Constant Colmay
97500 Saint-Pierre et Miquelon

Email : cfa@cacima.fr

Téléphone : 41 05 46

Organisme de formation enregistré sous le n° 05973158197 auprès du Préfet de région.

PARTENAIRES

