

# CAP BOULANGER



## ■ Lieu de formation :

**CENTRE DE FORMATION OGECE JEANNE D'ARC**  
dénomination " AULN'AREP "

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE-AYMERIES

☎ : 03-27-53-62-72 - Fax: 03-27-53-62-79 - ✉ : direction.cfaarep@inst-jasc.fr

## ■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries

Les tâches du (de la) titulaire du CAP BOULANGER sont variées :

- ⇒ il ou elle participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières,
- ⇒ il ou elle pétrit la pâte, pèse et façonne les pains,
- ⇒ il ou elle assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

## ■ Objectifs de la formation :

- 1) Obtention du CAP BOULANGER
- 2) Insertion Professionnelle

## ■ Public visé et Conditions d'admission :

Une bonne condition physique générale et une hygiène de vie irréprochable sont nécessaires pour devenir "boulang(e)". Notons que cette formation et profession oblige parfois l'employé à commencer son service à des heures matinales. La disponibilité et l'adaptabilité sont deux éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

## ■ Dates et durée de la formation : début octobre jusqu'à début juillet de l'année suivante

**1 280Heures :** 720 Heures en centre - 560 Heures en entreprise

## ■ Contenu de la formation : 720 Heures

Expression française	: 25 Heures	Sciences appliquées	: 75 Heures
Mathématiques/Sciences	: 50 Heures	Gestion	: 50 Heures
Prévention Santé Environnement (P.S.E)	: 25 Heures	Technologie professionnelle	: 75 Heures
Connaissance du Monde du Travail (C.M.T)	: 25 Heures	Anglais	: 25 Heures
Histoire-Géographie-Education Civique	: 25 Heures	Pratique professionnelle	: 345 Heures

## ■ Alternance : 560 heures de stage en entreprise (environ 16 semaines) avec durant ces périodes :

- ⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
- ⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
- ⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
- ⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
- ⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

## ■ Tarif : 2 500€ (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

■ **Nombre minimum de stagiaires par session : 10**      **Nombre maximum de stagiaires par session : 16**

■ **Modalités pédagogiques** : cours collectif – mise en situation professionnelle

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation** : contrôle continu à l'écrit et à l'oral, et épreuve à blanc au cours de la formation (suivant référentiel Education Nationale).

■ **Validation - Formalisation à l'issue de la formation** : Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education Nationale - Attestation de stage - Si validation partielle, les unités obtenues restent acquises pendant 5 ans.

**F  
O  
R  
M  
A  
T  
I  
O  
N**

### ■ **Suite de parcours :**

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC) ou un brevet professionnel (BP).

Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en Bac Pro.

Passerelles possibles vers d'autres spécialités une fois le CAP acquis : le candidat conserve le bénéfice des unités acquises, et ne doit suivre que les unités qu'il n'a pas validé (par exemple : possibilité de s'inscrire en CAP Pâtissier)

Exemples de formations poursuivies :

- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie boulangère
- Bac pro Boulanger pâtissier
- BP Boulanger

Les débouchés sur le marché du travail : boulanger, boulanger traiteur, boulanger pâtissier, artisan boulanger, chef de fabrication ; dans les entreprises artisanales, grandes et moyennes surfaces, points chauds

### ■ **Accessibilité :**

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

### ■ **Valeur ajoutée :**

Adaptation des parcours en fonction des profils, Point Ecoute au sein de l'établissement.

### ■ **Renseignements :**

Directeur : **Richard FETRE**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

### ■ **Résultats de la dernière session de formation :**

Chiffres session juin 2021 – 10 candidats

