

# CAP Boulangier



## Objectif

Le (la) boulangier(ère) est un(e) spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il (elle) participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il (elle) pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades...).

## Prérequis

Aucun

## Durée

De 1 à 3 ans

**420H de présentiel** en centre (12 semaines/an)  
adaptable, présentiel - distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

## Modalités d'alternance

**Formation en alternance** : périodes en centre de formation et en entreprise

## Contenu

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**EP1** - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée

**EP2** - Production

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

**EG1** - Français et Histoire-Géographie  
- Enseignement moral et civique

**EG2** - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

**EG3** - Langue vivante

**EG4** - Education physique et sportive

## Modalités d'évaluation examen

**Ecrit et/ou Oral**

**Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation**

## Poursuite d'études

**Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée - Diplôme de niveau 3**

**Brevet Professionnel (BP) Boulanger - Diplôme de niveau 4**

## Lieu de la formation

**Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn - Site de Cunac**

112 Route des Templiers CS 22340 - 81020 ALBI - CEDEX 09

## Tarifs

**2000€ / an sur un niveau 3**

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

## Contacts

**Formation par apprentissage :**

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

**Formation Professionnelle Continue :**

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

**Formation par apprentissage :**

Cécile LEO - 05.63.48.43.60

**Formation Professionnelle Continue :**

Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

