



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...).

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

Aucun

Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

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 de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Atelier de fabrication équipé - salles de cours - salles informatiques - centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

EPI – 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

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée - Diplôme de niveau 3

Brevet Professionnel (BP) Boulanger - Diplôme de niveau 4

Débouchés

Ouvrier boulanger

Chef d'entreprise/Gérant après expériences

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

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

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

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

RNCP 37537 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 08/03/2014

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60
o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51
stephanie.bel@cm-tarn.fr

www.cm-tarn.fr

