



CAP

BOULANGER

Objectifs

Être capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition Française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées.

Être capable de présenter à la vente les produits réalisés en entreprise.

Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Programme de formation

Enseignement professionnel (252h annuels)

Pain de tradition française.

Pain courant français.

Pâte fermentée. Levain liquide. Polish.

Découverte des produits traiteurs.

Pains spéciaux

Pain de mie, pain viennois, pain complet. Pain de campagne

Découverte: pain de seigle, pain de méteil, pain au seigle

Pâte levée feuilletée

Pate levée

Pain au lait. Brioche.

Enseignement général (168h annuels)

Français Histoire-Géographie EMC

Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques

Education Physique et Sportive

Anglais

Enseignements complémentaires :

SST : Sauveteur Secouriste du Travail

Modalités pédagogiques

Salles équipées

Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis

Formateurs qualifiés et expérimentés

Apprentissage actif

Formation en présentiel et en distanciel

Suivi et évaluations

Evaluation des acquis tout au long de l'année

Evaluations écrites et orales, QCM

Travaux pratiques

Evaluations en entreprise

Carnet de liaison et visites en entreprise

Public visé

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel

Apprentis

Salariés

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)

Être médicalement apte à

l'exercice du métier

Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO

Autres dispositifs :

nous contacter

Lieu de formation

Ecole des métiers CFA82

11 rue E. Mercadier

82000 Montauban

8h12h-13h30 16h30

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

www.ecoledesmetiers82.fr



D u r é e	En alternance
	APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans. Possibilité de parcours individualisés après positionnement
	Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

Modalités d'examen	
Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les apprentis	Examen ponctuel pour les stagiaires de la Formation Continue
Après la formation	CAP Pâtissier
	Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère