

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (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

Enseignement professionnel (252h annuels)

Pain de tradition française.

Pain courant français.

Pâte fermentée. Levain liquide. Poolish.

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

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

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage :
prise en charge par
l'OPCO Autres dispositifs :
nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel
professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques.
Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen
ponctuel. Pas de possibilité de valider un ou plusieurs
blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

CAP Pâtissier
Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère

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

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap:
b.gautier@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale
ou industrielle, ou dans la grande distribution