

CAP Boulangier

Fiche diplôme

Grâce à son CAP Boulangier, le titulaire maîtrise les techniques liées à la réalisation des produits de boulangerie et viennoiseries.

Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance en
présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 30 ans

Vos objectifs :

- Être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées, feuilletés et produits de base en restauration boulangère;
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Pour quels métiers ?

- Artisan boulanger, ouvrier boulanger, chef d'entreprise, gérant entreprise



Durée :

Accessible
par blocs de compétences : non

Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil



Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut
(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

15 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre

Possibilité d'intégration sur mesure tout au long de l'année



Lieu de formation

Campus des métiers de Barbezieux



Chambre
de
Métiers
et de l'
Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE



Programme

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer des savoirs techniques
- S'approprier les sciences appliquées à l'alimentation
- Apprendre les règles d'hygiène et de sécurité
- Suivre l'enseignement général

En entreprise

- Réceptionner et stocker les matières premières
- Préparer, conditionner les produits finis
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Composer les vitrines avec le personnel de vente



Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Visites pédagogiques dans les entreprises
- Laboratoires lumineux et spacieux
- Important réseau d'entreprises
- Soutien-remédiation au sein du Centre de Ressources (CDR)
- Projets pédagogiques au sein de la Maison des Apprentis (MDA)

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluations

Evaluations formatives tout au long du cursus
Certification en fin de parcours



Après votre diplôme

CAP Pâtissier

Objectif principal : maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries

MC* Boulangerie spécialisée en 1 an

Objectif principal : réaliser des pains spéciaux et viennoiseries de différentes manières

BP* Boulanger

Objectif principal : maîtriser la fabrication des produits de boulangerie

*Mention Complémentaire

*Brevet Professionnel



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola – 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr



www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT

©iStock.com



V1.BD 23/03/2021