



CAP Boulanger

ACCES

Après la 3^{ème} collège ou la 3^{ème} PAM
Après un CAP, BEP, BP, BAC, BTS, ...
En formation Continue

OBJECTIFS DE FORMATION

Au cours de la formation l'élève va acquérir des compétences et des connaissances sur la fabrication des produits de boulangerie, de viennoiserie et de préparations salées.

COMPETENCES REQUISES

Maîtriser les processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation, y compris au moyen de l'outil informatique, de l'utilisation appropriée des équipements et matériels dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.



DEBOUCHES PROFESSIONNELS ET POURSUITES D'ETUDES

- Dans le secteur artisanal (Boutique Boulangerie Pâtisserie, Salon de thé, Traiteur, Restaurants de prestige),
- Dans le secteur des Grandes et moyennes Surfaces de Vente (Hypermarchés et Supermarchés),
- Le titulaire du CAP Boulanger peut compléter sa formation par l'obtention d'autres diplômes de même niveau (CAP Pâtissier, Mentions Complémentaires) ou d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier.



Contenu de la Formation

Sous Statut Scolaire

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux Pratiques de boulangerie (production de pains et de viennoiseries)
- Technologie Professionnelle (étude des produits de base)
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel.
- Gestion Appliquée : Connaissance de l'entreprise

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français, Histoire, Géographie et Education Civique
- Mathématiques - Sciences Physiques et Chimiques
- Langue Vivante obligatoire
- EPS

14 semaines de stage en Entreprises (PFMP) sur les 2 ans

Sous Statut d'Apprenti(e) en classe de Terminale CAP en 1 an

420 h de formation (Enseignement Professionnel et Enseignement Général) avec une alternance de 13 semaines de 35h au lycée et le reste en Entreprise

Possibilité d'obtenir le CAP en 1 an sous conditions

