

CAP Boulanger(-ère)

Programme Régional de Formation



OBJECTIFS

--> Etre capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, pains spéciaux, viennoiserie...) dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité ; de réaliser des prestations conformes aux exigences techniques, qualitatives et économiques définies dans les différents types d'entreprises

--> Obtenir une validation de niveau III (CAP Boulanger) afin d'occuper un emploi de production en boulangerie ou de créer une entreprise.

PRÉREQUIS ET APTITUDES PROFESSIONNELLES

- Maîtriser les savoirs de base
- Projet professionnel validé par une immersion en entreprise ou une expérience professionnelle dans le domaine
- Adhérer aux horaires de travail : travail de nuit ou tôt le matin, week-ends et jours fériés
- Avoir le sens de l'organisation, de l'habileté manuelle, le respect des règles d'hygiène.

CONTENU

Domaines professionnels :

Enseignement technique et professionnel :

- Approvisionnement
- Production-fabrication des pains de tradition française, des produits de viennoiserie et des préparations salées
- Entretien et sécurité, contrôle qualité
- Savoirs associés : matières premières, équipements, procédés de fabrication et produits finis.

Sciences appliquées à l'alimentation
Prévention Sécurité Environnement,
Gestion appliquée
Langue vivant étrangère : anglais

Domaines généraux :

- Maths - Sciences
- Français
- Histoire et géographie

*30 % de la formation est susceptible d'être dispensée à distance.

Méthode mobilisée et modalité d'évaluation :

Lors de votre formation, vous apprendrez aux côtés d'enseignants expérimentés. Les aspects techniques du métier sont dispensés au sein de nos ateliers équipés de matériels professionnels. Les aspects théoriques se déroulent au sein de nos salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles. La qualité de nos enseignements et équipements nous permettent de vous former dans les meilleures conditions et de répondre aux dernières exigences pédagogiques.

Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme, du titre ou de la certification, vous permettront de valider votre formation.

DURÉE

640 heures en centre*
490 heures en entreprise

LIEU

Chambre de métiers et de l'artisanat Haut-de-France
Antenne de
adresse

DATE PREVISIONNELLE

Du 16 septembre 2024
au 15 juin 2025

EFFECTIF

Groupe de à personnes

INSCRIPTION ET INFORMATIONS :

Khaldi Mariam
M.khaldi@cma-hautsdefrance.fr
0634440402 / 0344022116

ACCESSIBILITÉ :

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap éventuel. Un référent régional handicap est disponible pour accompagner les personnes concernées tout au long de leur parcours de formation.

Formation financée par le
Conseil Régional des Hauts
de France



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Cofinancé par
l'Union européenne