



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BRETAGNE

➔ CAP Boulanger



➔ Le Boulanger

Baguettes, pains spéciaux, brioches, croissants, sandwiches...
Le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi dans l'industrie et jusqu'à l'étranger !

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.

Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Boulanger doit être capable :

- de réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries)
- de planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- d'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- d'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations
- gérer et animer une équipe

➔ Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) : Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Anglais et EPS.

Enseignements techniques et professionnels (440h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

Passage du SST* : module de 14h. (*Sauveteur Secouriste du Travail)

Tutorat : 24h

Intervenants : Professeurs du CFA.

➔ Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Aucaleuc - Bruz - Fougères - Ploufragan -
Quimper - Saint-Malo - Vannes



Prérequis

Aucun



Public

Candidats ayant achevé
un premier parcours d'étude



Modalité & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long
de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans

Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :

CAP Boulanger. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de
votre entreprise formatrice.

Frais annexes : repas, nuitées,
premier équipement.



Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Boulangerie artisanale
 - Rayon boulangerie en GMS
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation (suivant le campus).
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuites d'études

Bac Pro Boulanger-Pâtissier, MC Boulangerie spécialisée, BP Boulanger, CAP Pâtissier en 1 an (formation connexe).

Perspectives professionnelles

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.



Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37 - accueil.dinan@cma22.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 45 - facmet@fac-metiers.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES
02 99 94 58 85 - fougeres-secretariat@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27 - cfa.ploufragan@cma22.fr
www.cma22.bzh

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35 - cfa@cma29.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55 - facmetiers@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10 - cfa@cma-morbihan.fr
www.cma56.bzh