

# CAP BOULANGER

## EN 2 ANS



### LES OBJECTIFS

- Le titulaire du CAP 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. Il assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 840 heures sur 2 ans
- 12 semaines par an au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

### PROFIL DU CANDIDAT

- Être âgé d'au moins 16 ans (ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>) et jusqu'à 30 ans.

### ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

### TYPE DE CONTRAT

**Contrat d'apprentissage.** C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

*Le boulanger travaille un produit noble. Spécialiste du pain et la viennoiserie, il sait confectionner une grande diversité de pains pour satisfaire une clientèle exigeante.*

## RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%
18 à 20 ans	41%	49%
21 ans et plus	53%	61%

À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.88 €/heure au 1<sup>er</sup> janvier 2018 soit 1498.49 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire du CAP Boulanger débute comme ouvrier boulanger dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Pâtissier en 1 an
- Mention complémentaire Pâtisserie Boulangère
- Mention complémentaire Boulangerie Spécialisée
- BP Boulanger
- BAC PRO Boulanger Pâtissier (en 2 ans)

## LA FORMATION :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

### ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques et Sciences Physiques
- Anglais...

## RENSEIGNEMENTS

### CAMPUS DES MÉTIERS

**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29**

**24, route de Cuzon - Cs 21037**

**29196 QUIMPER CEDEX**

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : [www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

☎ : 02 98 76 46 58

@ : [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)