

CAP BOULANGER

EN 1 AN



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 :

- 420 heures sur 1 an
- 12 semaines au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

PROFIL DU CANDIDAT

- Jeune de moins de 26 ans.
- Être titulaire d'un autre diplôme (de niveau V ou plus)

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	Salaire en % du SMIC*
Jusqu'à 17 ans	37%
18 à 20 ans	49%
21 ans et plus	61%

À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.67 €/heure au 1^{er} janvier 2016 soit 1466.62 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires

* Majoration de 15 points si le jeune est titulaire d'un diplôme du même secteur professionnel

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 Spécialisé
- 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
- 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

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr