

CAP Boulanger – Apprentissage

Mis à jour le 5 janvier 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Cycle du collège terminé ou 16 ans

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

2 ans

Durée en entreprise

840 heures

Validation

CAP Boulanger, niveau 3

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

- Conduire une fermentation
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Diviser la masse de pâte en pâtons
- Utilisation de pétrin mécanique
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- Cuire des pièces de viennoiserie
- Caractéristiques des farines
- Cuire des pâtons
- Calcul de quantité
- Défourner des pains et viennoiseries

Contenu

- Travaux pratiques
- PSE
- Français
- Histoire Géographie
- Anglais
- Education Physique et sportive
- Sciences appliquées
- Technologie appliquée
- Hygiène
- Chef d'oeuvre
- Mathématiques – Sciences
- Arts Appliqués Gestion Hôtelière

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
12 semaines au UFA et 40 semaines en entreprise par an
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise en charge pour les apprentis

CAP Boulanger – Apprentissage

par l'OPCO

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56