

CAP Boulanger – Apprentissage

Mis à jour le 9 janvier 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Boulanger

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Contenu

Bloc de compétences 1 : Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Bloc de compétences 2 : Production

Bloc de compétences 3 : Français -Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Bloc de compétences 4 : Mathématiques – Sciences physiques et chimiques

Bloc de compétences 5 : Education physique et sportive

Bloc de compétences 6 : Langues vivante

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.

14 semaines de présence en centre par année de formation.

Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale 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.

Les plus

Indicateurs de Suivi

100 % de réussite en 2022 (12 candidats)

83,33 % d'insertion professionnelle (Emploi ou poursuite d'études)

29 % d'abandon (5 dont 2 réorientations)

67,5 % de satisfaction

Délais et modalités d'accès

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat

CAP Boulanger – Apprentissage

d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé

Financements possibles

Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge 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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76