

CAP Boulanger

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Réaliser des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, viennoiseries levées et feuilletées)
- Fabriquer des produits de base en restauration boulangère
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance :** 35 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
12 Rue François Billoux – 41000 Blois



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

➤ **Enseignement général**

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique - chimie
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive

➤ **Activités en entreprise**

- Réceptionner et stocker les matières premières
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser et stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
- Vérifier la conformité des produits finis
- Disposer les produits

➤ **Poursuites de formation**

- MC Boulangerie Spécialisée
- BP Boulanger
- CAP Pâtissier
- MC Employé Traiteur

➤ **Perspective d'emploi**

Ouvrier boulanger

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

