



## CAP BOULANGER

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37537/>

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS																																																											
<p>Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie Production et présentation de produits de panification et de boulangerie</p> <p><b>Métiers visés</b> : Ouvrier boulanger - Boulangerie - viennoiserie</p>																																																											
PUBLIC CONCERNÉ		MODALITÉS PÉDAGOGIQUES																																																									
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.		Formation en présentiel																																																									
PRÉREQUIS		MOYENS HUMAINS																																																									
La formation est accessible à partir de 16 ans. Pas de pré-requis spécifique. Possibilité de faire la formation en 1 an si titulaire d'un CAP validé ou plus.		Référent administratif : <a href="mailto:viedelapprenant@cfablagnac.org">viedelapprenant@cfablagnac.org</a> Référent handicap et accompagnement socio professionnel : <a href="mailto:accompagnement@cfablagnac.org">accompagnement@cfablagnac.org</a> Référent pédagogique : <a href="mailto:pedagogie@cfablagnac.org">pedagogie@cfablagnac.org</a> Référent suivi entreprise : <a href="mailto:pedagogie@cfablagnac.org">pedagogie@cfablagnac.org</a> Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation																																																									
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES		MÉTHODES PÉDAGOGIQUES																																																									
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. <a href="mailto:accompagnement@cfablagnac.org">accompagnement@cfablagnac.org</a>		Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.																																																									
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS		MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES																																																									
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.		Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimante-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.																																																									
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES		VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU																																																									
Organiser le rangement des produits réceptionnés Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire Respecter les directives de la démarche environnementale Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente Utiliser un langage approprié à la situation Organiser son travail Effectuer les calculs nécessaires à la production Peser, mesurer Préparer, fabriquer Conditionner les produits fabriqués Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production		Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant																																																									
				<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Intitulé</th> <th colspan="2">Volume horaire hebdomadaire</th> <th colspan="2">Volume horaire annuel</th> </tr> <tr> <th>1ère année</th> <th>2ème année</th> <th>1ère année</th> <th>2ème année</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Enseignement professionnel et technologique</td> <td>20</td> <td>20</td> <td>228</td> <td>228</td> </tr> <tr> <td>Chef d'œuvre</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>Prévention Sécurité Environnement</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>23</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Français, Hist/géo,EMC</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>46</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>Maths - Sc. Physiques</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>46</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Anglais</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>23</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>EPS</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>23</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>EPFE</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>11</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td><b>Total</b></td> <td><b>35</b></td> <td><b>35</b></td> <td><b>400</b></td> <td><b>400</b></td> </tr> </tbody> </table>		Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel		1ère année	2ème année	1ère année	2ème année	Enseignement professionnel et technologique	20	20	228	228	Chef d'œuvre	0	2	0	23	Prévention Sécurité Environnement	2	1	23	11	Français, Hist/géo,EMC	4	4	46	46	Maths - Sc. Physiques	4	3	46	34	Anglais	2	2	23	23	EPS	2	2	23	23	EPFE	1	1	11	11	<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>400</b>	<b>400</b>
		Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel																																																						
			1ère année	2ème année	1ère année	2ème année																																																					
		Enseignement professionnel et technologique	20	20	228	228																																																					
		Chef d'œuvre	0	2	0	23																																																					
		Prévention Sécurité Environnement	2	1	23	11																																																					
		Français, Hist/géo,EMC	4	4	46	46																																																					
		Maths - Sc. Physiques	4	3	46	34																																																					
		Anglais	2	2	23	23																																																					
EPS	2	2	23	23																																																							
EPFE	1	1	11	11																																																							
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>400</b>	<b>400</b>																																																							

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. <b>Évaluation des acquis</b> : Examen fin de formation. Un contrôle en cours de formation sur épreuve professionnelle. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) BOULANGER, diplôme de niveau 3, selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale
POURSUITE DE FORMATION	
CAP Pâtissier en 1 an CS Boulangerie spécialisée CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie BP Boulanger	
DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans, dont par an : - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 30
DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission