

# Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulangier

CAP

ALTERNANCE

## Objectifs de formation

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

La formation CAP Boulangier permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries),
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations,
- Gérer et animer une équipe.

## Programme

### Enseignements généraux

- Prévention santé environnement
- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (anglais)

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquées
- Chef d'œuvre

### Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 ou 13 de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 de formation en entreprise dont 5 semaines de congés

## Infos pratiques

### 🕒 Durée

2 Année(s)

### 💰 Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation : tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

## Contacts

### CHEMIN SOPHIE Orientation & Recrutement (Bruz, Fougères, Saint-Malo)

sophie.chemin@cma-bretagne.fr 06 33 51 74 65

### DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Assistante Formation (Bruz)

benedicte.devrand@cma-bretagne.fr 02 99 05 45 59

### GILETTE CORINNE Assistante Formation (Fougères)

corinne.gillette@cma-bretagne.fr 02 99 94 58 81

### PIGEON EVELYNE Assistante Formation (Saint-Malo)

evelyne.pigeon@cma-bretagne.fr 02 99 40 69 56

## Les plus



## Les conditions d'admission

### Prérequis

Aucun

### Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. - Admission sur dossier et possibilités d'entretien. Nous consulter

➔ **Niveau de sortie :** Niveau 3, CAP, MC, CQP (Niv. 3)

## Le parcours de formation

### Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation

### Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

### Modalités d'entrée

**Qualités & profils requis-** Bonne dextérité

- Précis et minutieux
- Créatif
- Aisance relationnelle
- Bonne résistance physique
- Respect des règles d'hygiène

**Entreprises conseillées**

- Boulangerie artisanale
- Rayon boulangerie en GMS

**Nous consulter**

### Perspectives métiers

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution. Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

### Poursuite d'études

Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier : CAPBrevet Professionnel Boulanger : BP

Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée : MC

Mention Complémentaire Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie : MC

### Sessions

Bruz

- A minima 800h, parcours en 2 ans.  
A minima 400h, parcours en 1 an.  
Réduction de durée suivant profil.

Fougères

- A minima 800h, parcours en 2 ans.  
A minima 400h, parcours en 1 an.  
Réduction de durée suivant profil.

Saint-Malo

- A minima 800h, parcours en 2 ans.  
A minima 400h, parcours en 1 an.  
Réduction de durée suivant profil.

FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** CAP : Certificat d'aptitude  
professionnelle Boulanger

Date et mise à jour des informations : 28/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)