

Certificat d'aptitude professionnelle boulanger

CAP

Objectif de formation

Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Les différentes fonctions de l'activité en boulangerie sont :

- Approvisionnement
- Production
- Entretien et sécurité
- Contrôle qualité

Objectif(s) pédagogique(s)

le diplôme permet de savoir :

Fabriquer des pains, viennoiserie sous l'autorité d'un responsable en respectant les règles d'hygiène de sécurité et de rentabilité

Organiser son poste de travail, participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Adresse

Rennes/Bruz Faculté des Métiers

Campus de Ker Lann,
Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Programme

Enseignement Professionnel

Pratique professionnelle

Technologie

Sciences appliquées

Environnement économique, juridique et social

Commercialisation

Prévention santé environnement

Enseignement Général

Français

Histoire/Géographie

Sciences physiques

Mathématiques

Anglais

Tutorat

Contacts



HENRY Isabelle

0299054559

ihenry@cma-rennes.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Sortie de 3ème

Modalités de recrutement

Entretien de motivation Atelier T.R.E Recrutement par l'entreprise

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen Ponctuel

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Diplôme : Certificat d'Aptitude Professionnel Boulanger

Modalités d'entrée

Entretien de Motivation Atelier T.R.E Recrutement par l'entreprise

Les sessions

Bruz

- CAP Boulanger

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

Complément d'information

Code diplôme : 18704

Code RNCP: 18704

Date et mise à jour des informations : 23/09/2019