



CAP BOULANGER

DESCRIPTIF FORMATION

Le **boulangier** est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il/elle participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il/elle pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades...).

FORMATION

EN ALTERNANCE

Apprentissage ou professionnalisation :

- Gratuité de la formation.
- Rémunération de l'apprenti : rémunération mensuelle en pourcentage du SMIC selon l'âge et l'année de formation.
- Possibilité de projet individuel de formation dans le cadre du CIF, DIF, VAE...

CONDITIONS

D'ACCÈS

En apprentissage :

- Jeunes issus d'une 3^{ème}.
- Jeunes de moins de 30 ans.

En contrat de professionnalisation :

- Jeunes âgés de 16 à 25 ans et autres publics éligibles au contrat de professionnalisation.

CONTENU DE

LA FORMATION

Enseignement général : Mathématiques - Français - Langues vivante (Anglais) - Histoire-Géographie - Sciences physiques - Éducation physique et sportive.

Pratiques et enseignements Professionnels :

Vie sociale et professionnelle - gestion appliquée - Connaissance de l'environnement économique et juridique des

entreprises - Sciences appliquées - Technologie - Arts appliqués - Pratique professionnelle.

DURÉE DE

LA FORMATION

- En accès direct après la 3^{ème} de collège dès septembre : **2 ans.**
- Réduction possible du parcours après étude du projet professionnel.

QUALITÉS

REQUISES

- Être ponctuel,
- Être soigneux,
- Être respectueux de l'hygiène,
- Avoir le sens du toucher développé.

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable.
- Boulanger artisan.
- Grande ou moyenne surface.
- Industrie agroalimentaire.
- Entreprises de la filière blé- farine - pain.

POURSUITE

D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Boulangerie spécialisée
- Mention complémentaire Employé traiteur
- Mention complémentaire Pâtisserie boulangère
- Brevet professionnel Boulanger.



INSTITUT DES SAVEURS (Métiers de l'alimentaire)

1 rue René Cassin - 33049 Bordeaux Cedex
Tél : 05 56 43 98 10
Site web : www.cfa-artisanat33.fr
Courriel : eao@artisanat-aquitaine.fr

ACCÈS : Tram Ligne C Arrêt Les Aubiers
Bus Ligne 15 Arrêt Les Aubiers
VCub Station Les Aubiers - Rocade Sortie 4

INSTITUT DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT

