



CAP

BOULANGERIE

DESCRIPTIF FORMATION

Le/la **boulangier(e)** 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

Accessible :

- En contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- Rémunération de l'alternant : rémunération mensuelle en pourcentage du SMIC selon l'âge et l'année de formation
- En formation continue.
- En auto-financement.

CONDITIONS D'ACCÈS

FORMATION FINANCIÉE

Formation initiale :

- Jeune issu de 3^{ème}
- Alternant de moins de 30 ans.

Formation Continue :

- Salarié : CPF et CPF de

Transition Professionnelle

- Demandeur d'emploi : selon aides conventionnées par Pole Emploi
- Possibilité d'autofinancement.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général :

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

Pratiques et enseignements Professionnels :

Prévention Santé Environnement, Gestion appliquée, Connaissance de l'environnement économique et juridique des entreprises, Sciences appliquées,

Technologie, Arts appliqués, Pratique professionnelle.

DURÉE DE LA FORMATION

- En 2 ans soit **805h** ou
- En 1 an **400h** si titulaire d'un diplôme équivalent ou supérieur au CAP.

QUALITÉS REQUISES

- Être passionné(e)
- Avoir une certaine habileté manuelle
- Être minutieux(se)
- Être respectueux(se) des règles d'hygiène et de sécurité
- Être créatif(ve)
- Avoir le sens de l'esthétique
- Goût pour le travail en équipe.

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier(e) Boulanger(e)
- dans une entreprise artisanale
- dans l'Industrie agro-alimentaire
- dans une moyenne ou grande surface
- Tourier(e).

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée
- Mention Complémentaire Employé traiteur
- Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangerie
- Brevet Professionnel boulanger(e).



INSTITUT DES SAVEURS (Métiers de l'alimentaire)

1 rue René Cassin - 33049 Bordeaux Cedex
Tél : 05 57 59 25 25
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

