

CAP ADULTES EN RECONVERSION



**ACADEMIE FRANCAISE DE LA BOULANGERIE
PATISSERIE ARTISANALE**

27 RUE FERNAND FOREST 63540 ROMAGNAT

Tel. 04 73 91 41 78 Email: fede.boulangier@gmail.com



AUCUN PRÉREQUIS ACCESSIBLE À TOUT PUBLIC: APPRENTIS, DEMANDEURS D'EMPLOI, SALARIÉS,...

Diplôme
niveau
3

Durée de la formation

10 mois de formation en
alternance
Prochaine session du 30
août 2021 au 17 juin 2022
Durée en heures: 1 378 h
dont 779 h en centre

Coût de la formation

Hors apprentissage: 7 790 €
Frais d'inscription: 30 €

Objectif de la formation

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Public

Cette formation s'adresse à des personnes qui n'ont aucune connaissance en boulangerie :

- Adultes en reconversion professionnelle
- Jeunes adultes (+ de 18 ans) qui souhaitent entrer dans la profession.

Et aussi :

- Personnes du secteur alimentaire (pâtisseries, cuisiniers) souhaitant gagner en polyvalence.

Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

Conditions d'admission

- Avoir plus de 18 ans au jour de l'inscription.
- Avec un diplôme supérieur ou égal au niveau V (CAP ou BEP), vous passez seulement les épreuves professionnelles et l'anglais (si vous ne l'avez pas passé lors d'un précédent examen).
- Sans diplôme de niveau, vous devez passer les épreuves professionnelles + les épreuves générales (français, mathématiques-sciences physiques, histoire-géographie, anglais).
- Etre apte physiquement à l'exercice du métier

LA FORMATION

Programme de la formation

Enseignement technologique et professionnel :

- Technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.)
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise
- Pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

Enseignement général (*en fonction du niveau d'études*)

- Français et histoire - géographie - éducation civique
- Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- Langue vivante

Méthode pédagogique

Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés
Stages en entreprise
Supports pédagogiques (cahier de recette,...)
Evaluations en cours de formation- Examens blancs

Validation de la formation

Examen ponctuel
Diplôme délivré par l'Education Nationale
Attestation de suivi de la formation délivrée par le centre

TAUX DE
REUSSITE

2020:
90 %

Débouchés

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger.
Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte.

Poursuite d'études:

CAP connexes
Mention Complémentaire
BP Boulanger (niveau 4)

FINANCEMENT DE LA FORMATION HORS APPRENTISSAGE

ARTISAN ou CONJOINT COLLABORATEUR OU ASSOCIÉ ET INSCRIT AU RÉPERTOIRE DES MÉTIERS

Vous pouvez obtenir une prise en charge partielle des frais de formation auprès du FAFCEA (fonds d'assurance formation des chefs d'entreprise artisanale).

SALARIÉ SOUS CONTRAT À DURÉE INDÉTERMINÉE (CDI) OU A DURÉE DÉTERMINÉE (CDD) DANS UNE BOULANGERIE PÂTISSERIE ARTISANALE (1071C) VOTRE EMPLOYEUR COTISE AUPRÈS DE L'OPCA PEPSS/ACTALIANS
Dans le cadre du CPF de Transition professionnelle, vous pouvez obtenir une prise en charge de tout ou partie des frais de formation.

SALARIÉ DANS UN AUTRE SECTEUR PROFESSIONNEL EN CDI OU CDD
Dans le cadre du CPF de Transition professionnelle, vous pouvez obtenir une prise en charge de tout ou partie des frais de formation.
Adressez-vous au responsable du personnel de votre entreprise.

FONCTIONNAIRE

Si vous relevez d'une des trois fonctions publiques (d'Etat, territoriale ou hospitalière),
Adressez-vous à votre chef de service pour connaître le dispositif du congé de formation professionnelle (CFP).

INTÉRIMAIRE

Dans le cadre du CPF de Transition professionnelle, vous pouvez obtenir une prise en charge de tout ou partie des frais de formation.
Adressez-vous à votre agence d'intérim.

SALARIÉ EN COURS DE LICENCIEMENT

Adressez-vous à votre employeur, au cabinet de reclassement ou à Pôle Emploi.

DEMANDEUR D'EMPLOI

Plusieurs sources de financement sont envisageables (Pôle Emploi, Conseil Régional, OPCO, ...).
Adressez-vous à Pôle Emploi.

RECONNU TRAVAILLEUR HANDICAPÉ

Adressez-vous aux professionnels de l'Agefiph, de la MDPH ou au conseiller de l'organisme qui vous accompagne.