

# CAP BOULANGER APPRENTISSAGE EN 1 AN



**ACADEMIE FRANCAISE DE LA BOULANGERIE  
PATISSERIE ARTISANALE**

27 RUE FERNAND FOREST 63540 ROMAGNAT

Contact : Elisabeth Las  
Tel. 04 73 91 41 78 Email: [fede.boulangers@gmail.com](mailto:fede.boulangers@gmail.com)

<http://www.federation-boulangers63.fr>



## PRÉREQUIS:

Formation accessible aux apprentis de 18 à 29 ans, titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum, et être médicalement apte à l'exercice du métier

Diplôme  
niveau  
3

### Durée de la formation

10 mois de formation en alternance  
Prochaine session du 30 août 2021 au 30 juin 2022  
Durée de formation en centre: 400 h

### Coût de la formation

Entièrement pris en charge par l'OPCO  
Compris:  
Tenue + malette + livres

## Objectif de la formation

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

## Public concerné

- Être âgé de 18 ans à 29 ans révolus
- Être titulaire d'un diplôme minimum de niveau 3 de l'éducation nationale ou inscrit au RNCP.
- Posséder la nationalité française et/ou être ressortissant d'un pays de l'Union européenne (UE), de l'Espace économique européen (EEE) ou de la Confédération Suisse ou être titulaire d'un titre de séjour permettant la délivrance d'une autorisation de travail.

Transmettre un dossier de candidature complet avec toutes les pièces justificatives demandées

**Accessibilité :** Notre école est accessible au public en situation de handicap. Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant nous vous invitons à contacter notre référente Handicape Estelle Mazuel à l'adresse suivante :  
[fede.boulangere@wanadoo.fr](mailto:fede.boulangere@wanadoo.fr)

## Statut - contrat et rémunération

Statut apprenti sous contrat d'apprentissage de 12 mois  
La rémunération mensuelle est calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de l'année d'étude

## Procédures et modalités d'admission

### 1) Inscription (à partir de janvier)

Téléchargez le dossier d'inscription sur notre site internet ou demander l'envoi par mail en appelant au 04 73 91 41 78

Transmettez le dossier en joignant obligatoirement toutes les pièces justificatives demandées

### 2) Étude du dossier (à partir d'avril)

Après étude de votre dossier, vous recevrez une réponse par mail vous informant de la suite donnée à votre candidature. Vous pourrez alors être convoqué par mail à un entretien de motivation et/ou à un test de positionnement (dans le cas où vous auriez une connaissance du métier).

### 3) Test de positionnement (à partir de mai)

Après le passage de votre test de positionnement (entretien de motivation et/ou test pratique vous recevrez par mail une fiche de positionnement vous signifiant si vous êtes admis, sur liste d'attente ou refusé.

### 4) Décision et admission

Pour les candidats admis, vous devrez nous fournir des pièces complémentaires, vous recevrez alors votre programme de formation, planning et livret d'accueil.

## Programme de la formation - Blocs de compétence

N°1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Organiser le rangement des produits réceptionnés

Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison

Préparer, fabriquer

Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés

Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Respecter les directives de la démarche environnementale

Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement

Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés

Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente

Utiliser un langage approprié à la situation de la formation:

N°2 - Production  
Organiser son travail  
Effectuer les calculs nécessaires à la production  
Réaliser  
Contrôler  
Communiquer-Commercialiser

## Méthodes et moyens pédagogiques

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

Un plateau technique équipé  
Des salles de cours  
Nos installations répondent aux normes d'accessibilité des personnes à mobilité réduite

## Suivi et évaluations

Evaluation des acquis tout au long de l'année  
Evaluations écrites et orales  
Examens Blancs  
Evaluations en entreprise  
Visites en entreprises  
Carnet de liaison

## Débouchés

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger.  
Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte.  
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 (niveau4)

## Lieu de formation

27 rue Fernand Forest  
63540 Romagnat

Contact: Elisabeth Las  
Email: [fede.boulangergmail.com](mailto:fede.boulangergmail.com)  
Tél: 04 73 91 41 78

## Quelques chiffres

Taux de  
réussite  
au  
CAP Boulanger  
2021:  
100 %

6 candidats  
présents  
dont 1 par la voie  
de l'apprentissage  
à l'examen  
en 2021

Taux de  
satisfaction  
100 %