

CAP Boulangier

Définition

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle « Boulangier » est un diplôme de l'Education Nationale de niveau III se préparant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de deux années.

Objectifs de la formation

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle « Boulangier » sera capable :

- + de fabriquer des produits de boulangerie dans chacune des catégories suivantes : pain de consommation courante, pains spéciaux et de régimes, viennoiserie.
- + d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner, dans les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques à la profession.
- + d'acquérir une notion de commercialisation des produits finis.

Conditions d'accès

Jeunes de 16 ans au moins (ou 15 ans si sortant de classe de 3^e) à 29 ans révolus.

Rémunération : selon la réglementation en vigueur.

Durée de la formation : 420 h/an.

Rythme d'alternance à titre indicatif : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise.

Période de conclusion des contrats : selon la réglementation en vigueur.

Lieu de formation

C.F.A.

21 rue des Fusiliers Marins 67114 ESCHAU

Adresse postale : BP 30415 ESCHAU 67412 Illkirch Cedex

Tél. : 03 88 59 00 80 – Fax : 03 88 59 00 76

Courriel : cfa.eschau@cm-alsace.fr

Site internet : www.cfa-eschau.fr

Facebook : www.facebook.com/cfaeschau



Université Régionale des Métiers de l'Artisanat

Domaines d'enseignement

Modules professionnels

Les denrées et autres produits
Approvisionnement et stockage
Outillage et équipement des laboratoires
Technologie et techniques de production
Conservation des produits
Législation spécifique aux produits fabriqués
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
Gérer et maintenir le poste de travail
Le travail en équipe au sein d'une entreprise

Connaissance de l'environnement de travail
Gestion appliquée
Prévention-Santé et Sécurité au travail

Modules généraux

Français / Histoire - Géographie
Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
Education physique et sportive
Langue vivante

Modalités d'évaluation

Examen par épreuves terminales ponctuelles :

Domaine professionnel :

EP1 Epreuve de technologie, de sciences et gestion appliquée
EP2 Production

Domaines généraux :

Epreuves écrites ou orales

Organisation professionnelle

Corporation des boulangers du Bas-Rhin
2 allée d'Oslo
67300 SCHILTIGHEIM
Tél. : 03 88 26 16 17 - Fax : 03 88 15 24 01

