

POLE METIERS DE BOUCHE

CAP BOULANGER

en 2 ans

Parole d'apprenti : " Entretenir la « Tradition » Française "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME



04 75 61 69 55

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.
Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).
Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.
Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.
Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.
Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er}
novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr,
onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos
entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année
scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la
signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni
après inscription définitive. Le service développement de
l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les
entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux
personnes en situation de handicap.
Pour plus d'informations merci de consulter notre
site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des
apprenants porteurs de handicap »

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place
Lignes de bus directes par KEOLIS
Casiers

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti sait :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Détecter et signaler les non conformités
- Mettre en place le poste de travail
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production
- Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
- Les consignes de : qualité, hygiène et sécurité,
- Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise
- Vérifier la conformité des produits finis
- Présenter les produits
- Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Education Physique et Sportive
- Anglais
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques

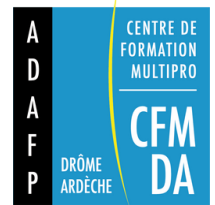
POURSUITES DE FORMATION

- MC Boulangerie spécialisée (possible au CFA)
- BP Boulanger (possible au CFA)
- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- MC Pâtisserie boulangère
- Bac professionnel Boulanger Pâtissier

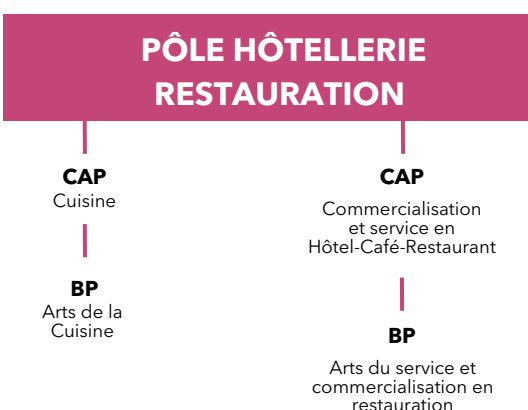
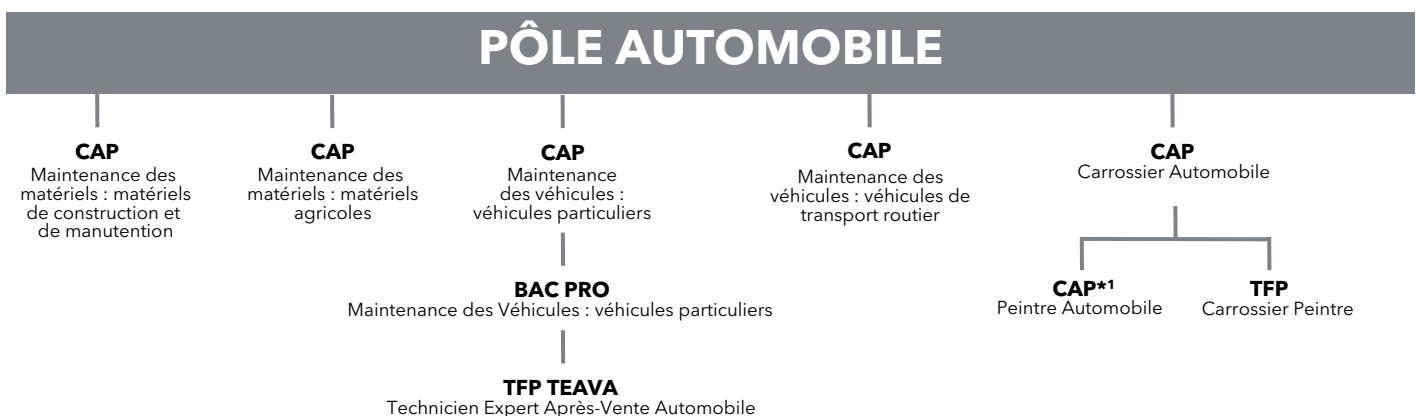
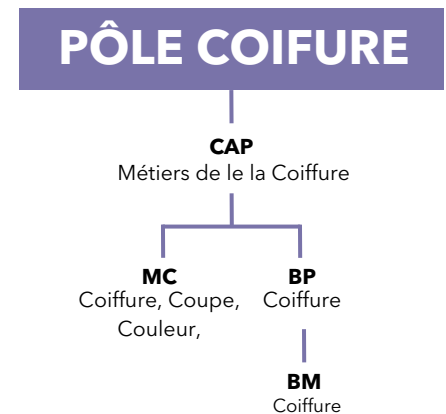
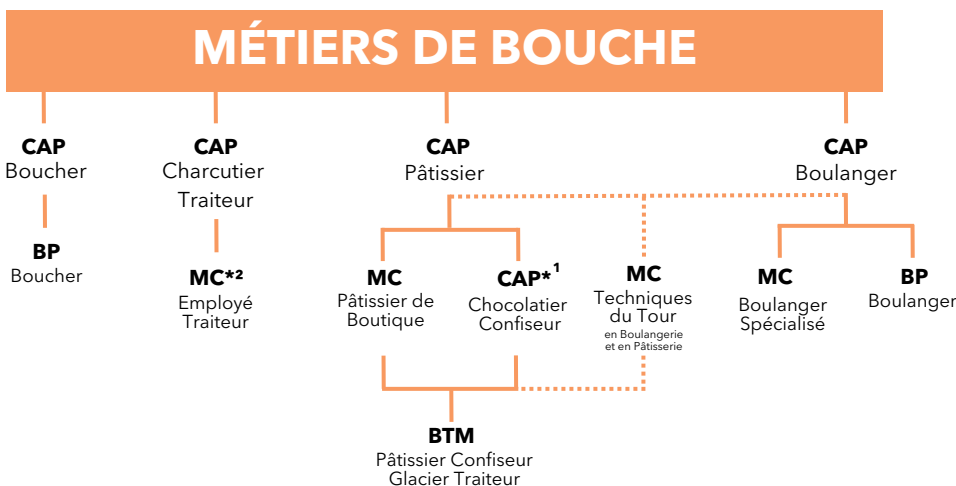
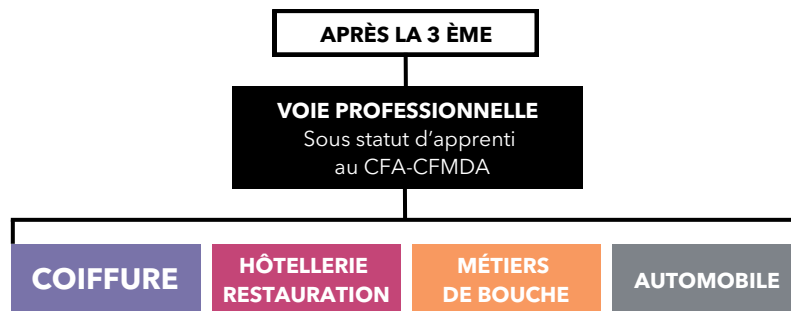
**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle boulanger est
amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :**

- entreprises artisanales, entreprises de la filière blé-farine-pain
- grandes et moyennes surfaces (GMS), industries agroalimentaires

NOS FORMATIONS



ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



CAP
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

BAC PRO
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

MC
Mention complémentaire

TFP
Titre à Finalité professionnelle

BTM
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

BP
Brevet Professionnel (Niveau 4)

BM
Brevet de maîtrise

***1** Formation en 1 an

***2** Accessible après tous les
CAP des métiers de bouche
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE