



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CÔTES D'ARMOR

➔ CAP Boulanger



➔ Le Boulanger

Baguettes, pains spéciaux, brioches, croissants, sandwiches...

Le **boulangier fabrique et vend** une grande variété de **pains et viennoiseries**. Son **savoir-faire** est très recherché dans l'artisanat mais aussi dans l'industrie et jusqu'à l'étranger !

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.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Boulanger doit être capable :

- de réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries)
- de planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- d'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- d'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations
- gérer et animer une équipe

➔ Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) : Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Anglais et EPS.

Enseignements techniques et professionnels (440h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

Passage du SST* : module de 14h. (*Sauveteur Secouriste du Travail)

Tutorat : 24h

Intervenants : Professeurs du CFA.

➔ Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Ploufragan & Dinan-Auceleuc



Prérequis

Aucun



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude



Modalité & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans

Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Boulanger. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.



Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Boulangerie artisanale
 - Rayon boulangerie en GMS
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou épreuves ponctuelles en fin de formation (suivant le campus).
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuites d'études

Bac Pro Boulanger-Pâtissier, MC Boulangerie spécialisée, BP Boulanger, CAP Pâtissier en 1 an (formation connexe).

Perspectives professionnelles

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.



Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2e et 3e année*	Dinan	Ploufragan
CAP BOULANGER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
MC BOULANGERIE SPECIALISEE	CAP Boulanger Bac professionnel Boulanger Pâtissier sous certaines conditions	1 an	12 semaines de cours			●
BP BOULANGER	CAP Boulanger, MC Boulangerie spécialisée ou Bac professionnel Boulanger Pâtissier (en 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
BAC PRO BOULANGER PATISSIER	/	3 ans ou 2 ans, selon le profil	14 semaines de cours	20 semaines de cours	●	
CAP EQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●

POUR LES FORMATIONS EN PATISSERIE, VOIR LES FICHES CORRESPONDANTES

* Uniquement pour le Bac Professionnel

Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat
& des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr