

CAP Boulanger	
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser et présenter des pains courants et de tradition française, certains pains spéciaux et des viennoiseries. • Mettre en place et respecter des procédures d'hygiène et sécurité. • Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral.
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
Modalité d 'admission et Délais d'accès	<p>Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel. En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation du candidat : 14 € / heure (proposition d'un parcours Personnalisé)
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel :</u></p> <p>Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (correspond à l'épreuve EPI - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser le rangement des produits réceptionnés • Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison • 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 <p>Production et présentation de produits de panification et de boulangerie (correspond à l'épreuve EP2 - Production)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser son travail • Effectuer les calculs nécessaires à la production • Peser, mesurer • Préparer, fabriquer • Conditionner les produits fabriqués • Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente • Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis • Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production <p><u>Domaine Enseignement Général :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique • Mathématiques et physique-chimie • Langue vivante étrangère • Éducation physique et sportive • Prévention, santé, environnement • Langue vivante 2 (bloc facultatif) • Mobilité (bloc facultatif)
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Moyens matériels :</u> Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. • <u>Moyens pédagogiques :</u> équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics
Qualification et Certificateur	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III Code RNCP 37537 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/

Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAP Pâtissier ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Réfèrent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr