|  |  |
| --- | --- |
|  | **CAP Boulanger** |
| **OBJECTIFS** | À l’issue de la formation, le stagiaire ou l’apprenant est en capacité de :   * 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 3ème validé / Connaissances de base en mathématiques et en français. |
| **Modalité d ’admission et**  **Délais d’accès** | **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 |
| **Durée** | De 420 h à 1 260 h |
| **Tarif** | Prise en charge complete 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** | Domaine Professionnel :  **Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie**(correspond à l'épreuve EP1 - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée)   * 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   **Production et présentation de produits de panification et de boulangerie (correspond à l'épreuve EP2 - Production)**   * 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   Domaine Enseignement Général :   * 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** | * Moyens matériels : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. * Moyens pédagogiques : 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** | * 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.  Référent 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](mailto:s.tessier@cma-ariege.fr)  Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 [e.gomez@cm-ariege.fr](mailto:e.gomez@cm-ariege.fr) |

