|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 distancielRéunion 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’apprentissagePrise 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 IIICode 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.frReconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr  |

