

CAP Boulanger	
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser et présenter des pains courants et de tradition française, certains pains spéciaux et des viennoiseries.</li> <li>• Mettre en place et respecter des procédures d'hygiène et sécurité.</li> <li>• Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral.</li> </ul>
<b>Public</b>	Accessible à tous à partir de 16 ans ( 15 ans sous conditions)
<b>Prérequis</b>	Niveau 3 <sup>ème</sup> validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
<b>Modalité d 'admission et Délais d'accès</b>	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p><u>En apprentissage</u> : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p><u>Hors apprentissage</u> : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation du candidat : 14 € / heure ( proposition d'un parcours Personnalisé)</p>
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel :</u></p> <p>Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (correspond à l'épreuve EP1 - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser le rangement des produits réceptionnés</li> <li>• Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison</li> <li>• Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés</li> <li>• Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>• Respecter les directives de la démarche environnementale</li> <li>• Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement</li> <li>• Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés</li> <li>• Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente</li> <li>• Utiliser un langage approprié à la situation</li> </ul> <p>Production et présentation de produits de panification et de boulangerie (correspond à l'épreuve EP2 - Production)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser son travail</li> <li>• Effectuer les calculs nécessaires à la production</li> <li>• Peser, mesurer</li> <li>• Préparer, fabriquer</li> <li>• Conditionner les produits fabriqués</li> <li>• Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente</li> <li>• Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis</li> <li>• Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production</li> </ul> <p><u>Domaine Enseignement Général :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique</li> <li>• Mathématiques et physique-chimie</li> <li>• Langue vivante étrangère</li> <li>• Éducation physique et sportive</li> <li>• Prévention, santé, environnement</li> <li>• Langue vivante 2 (bloc facultatif)</li> <li>• Mobilité (bloc facultatif)</li> </ul>
<b>Moyens pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Pour tous</u> : Formation en présentiel et en distanciel</li> <li>▪ <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li>• <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.</li> </ul>
<b>Modalités Évaluation Examen</b>	<p>Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics</p> <p>Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences</p>
<b>Qualification et Certificateur</b>	<p>Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III</p> <p>Code RNCP 37537 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse</p> <p><a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/</a></p>
<b>Attestation de compétences</b>	Remise en fin de formation.
<b>Poursuite de parcours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Pâtissier</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>
<b>Débouchés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ouvrier boulanger</li> </ul>

<b>Lieu</b>	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
<b>Accessibilité</b>	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
<b>Contact</b>	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, <a href="mailto:s.tessier@cma-ariege.fr">s.tessier@cma-ariege.fr</a> Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 <a href="mailto:e.gomez@cm-ariege.fr">e.gomez@cm-ariege.fr</a>