

	CAP Boulanger
<b>OBJECTIFS</b>	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : <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>	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel. <b>En apprentissage :</b> signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours <b>Hors apprentissage :</b> de 1 à 4 mois selon le financement
<b>Durée</b>	De 420 h à 1 260 h
<b>Tarif</b>	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)
<b>CONTENU</b>	<p><u>Domaine Professionnel :</u></p> <p><b>Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie</b> (correspond à l'épreuve EPI - 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><b>Production et présentation de produits de panification et de boulangerie (correspond à l'épreuve EP2 - Production)</b></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><b>Pour tous :</b> Formation en présentiel et en distanciel</li> <li><b>Moyens matériels :</b> Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.</li> <li><b>Moyens pédagogiques :</b> 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>	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
<b>Qualification et Certificateur</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III Code RNCP 37537 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/</a>
<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. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
<b>Contact</b>	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 01 <a href="mailto:s.tessier@cma-ariège.fr">s.tessier@cma-ariège.fr</a> Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 <a href="mailto:e.gomez@cm-ariège.fr">e.gomez@cm-ariège.fr</a>