



BOULANGER

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du CAP Boulanger (niveau 3) est un ouvrier qualifié et maîtrise les compétences de base pour exercer le métier.

Le CAP Boulanger est le premier niveau de qualification nécessaire pour intégrer le secteur de la boulangerie.

Le titulaire du CAP disposera les fondamentaux pour exercer son métier.

Il peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

Ce métier nécessite de bonnes aptitudes physiques et de la créativité.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer des produits de boulangerie dans chacune des catégories suivantes : pain de consommation courante, pains spéciaux et de régimes, viennoiserie.
- ✓ Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- ✓ Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- ✓ Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur 2 années en alternance.

Aménagements possibles : nous consulter.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°37537.

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

ARRETE DU 21/02/2014

RNCP N°37537

CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.

Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

82%

Taux de satisfaction globale

81%

Taux d'insertion professionnelle

62%

Taux de recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Bloc n°2 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

MODULES GENERAUX

- Bloc n°3 : Français/Histoire-Géographie-enseignement moral et civique
- Bloc n°4 : Mathématiques et physique-chimie
- Bloc n°5 : Langue vivante étrangère
- Bloc n°6 : Éducation physique et sportive
- Bloc n°7 : Prévention Santé Environnement

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise.

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock_785354407

Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

