

CAP BOULANGER



■ Lieu de formation :

CENTRE DE FORMATION OGECE JEANNE D'ARC
dénomination " AULN'AREP "

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE-AYMERIES

☎ : 03-27-53-62-72 - ✉ : contact.arepcfa@jda59.fr

■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries

Les tâches du (de la) titulaire du CAP BOULANGER sont variées :

- ⇒ il ou elle participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières,
- ⇒ il ou elle pétrit la pâte, pèse et façonne les pains,
- ⇒ il ou elle assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

■ Objectifs de la formation :

- 1) Obtention du CAP BOULANGER
- 2) Insertion Professionnelle

■ Public visé et Conditions d'admission :

Une bonne condition physique générale et une hygiène de vie irréprochable sont nécessaires pour devenir "boulang(e)". Notons que cette formation et profession oblige parfois l'employé à commencer son service à des heures matinales. La disponibilité et l'adaptabilité sont deux éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

■ Dates et durée de la formation : début octobre jusqu'à début juillet de l'année suivante

1 280Heures : 720 Heures en centre - 490 Heures en entreprise

■ Contenu de la formation : 720 Heures

Expression française	: 25 Heures	Sciences appliquées	: 75 Heures
Mathématiques/Sciences	: 50 Heures	Gestion	: 50 Heures
Prévention Santé Environnement (P.S.E)	: 25 Heures	Technologie professionnelle	: 75 Heures
Connaissance du Monde du Travail (C.M.T)	: 25 Heures	Anglais	: 25 Heures
Histoire-Géographie-Education Civique	: 25 Heures	Pratique professionnelle	: 345 Heures

■ Alternance : 490 heures de stage en entreprise (environ 14 semaines) avec durant ces périodes :

- ⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
- ⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
- ⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
- ⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
- ⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

■ Tarif : 2 500€ (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

■ **Nombre minimum de stagiaires par session :** 10 **Nombre maximum de stagiaires par session :** 16

■ **Modalités pédagogiques :** cours collectif – mise en situation professionnelle

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation :** contrôle continu à l'écrit et à l'oral, et épreuve à blanc au cours de la formation (suivant référentiel Education Nationale).

F
O
R
M
A
T
I
O
N

■ **Validation - Formalisation à l'issue de la formation :** : Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education Nationale - Attestation de stage - Si validation partielle, les unités obtenues restent acquises pendant 5 ans. Formation certifiée le 24/04/2023 par le Ministère de l'Education Nationale, sous le n° RNCP 37537 - <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

Le centre de formation inscrit le candidat aux épreuves certificatives. Ces épreuves ponctuelles théoriques et pratiques ont lieu à la fin de la session. Lieu de passage des examens : centre de formation AULN'AREP.

■ **Suite de parcours :**

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Formation enregistrée au RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/> -enregistrée le 24/04/2023

Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC) ou un brevet professionnel (BP).

Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en Bac Pro.

Passerelles possibles vers d'autres spécialités une fois le CAP acquis : le candidat conserve le bénéfice des unités acquises, et ne doit suivre que les unités qu'il n'a pas validé (par exemple : possibilité de s'inscrire en CAP Pâtissier)

Exemples de formations poursuivies :

- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie boulangère
- Bac pro Boulanger pâtissier
- BP Boulanger

Les débouchés sur le marché du travail : boulanger, boulanger traiteur, boulanger pâtissier, artisan boulanger, chef de fabrication ; dans les entreprises artisanales, grandes et moyennes surfaces, points chauds

■ **Accessibilité :**

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats. Référent handicap : Sophie MARELLE – mail : sophie.marelle@jda59.fr

■ **Valeur ajoutée :**

Adaptation des parcours en fonction des profils, Point Ecoute au sein de l'établissement.

■ **Renseignements :**

Directeur : **Richard FETRE**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

■ **Résultats de la dernière session de formation :**

Chiffres session juin 2024 – 9 candidats (8 reçus)

