

CAP Boulanger

Posté par: formations-concours

Publiée le : 6/11/2008 14:40:01

Le secteur des métiers de bouche offre de nombreux débouchés et d'importantes opportunités d'emploi. Le boulanger est le spécialiste du pain. Ses secrets de fabrication lui permettent de proposer à ses clients les pains les plus variés. Forme, poids, farine et ingrédients : autant de caractéristiques qui nécessitent de la part du boulanger habileté, sensibilité culinaire, et une part d'innovation dans la constitution de son savoir faire. Doté d'un bon sens commercial, il accueille et conseille ses clients.

Objectif Le titulaire du CAP Boulanger réalise des fiches de fabrication comprenant un bon de commande complet et une organisation des phases de travail. Il conduit les fermentations, exécute les techniques gestuelles avec une certaine dextérité et réalise des produits consommables de qualité commercialisable. **Admission** Pour faire acte de candidature, il faut justifier d'un niveau de 3^e.

Dates importantes :

- inscriptions de mars à novembre,
- rentrée en septembre ou octobre. **Organisation des études** L'organisation des études est adaptée au statut de l'apprenant. En apprentissage, l'organisation est la suivante :

Formation de 800 heures environ sur 2 ans. Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels. Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Possibilité de restauration et hébergement.

Horaire / congés payés : selon dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles. Période d'essai :

- apprentissage : 2 mois non renouvelables,
- professionnalisation : 1 mois non renouvelable. **Statut** Contrat d'apprentissage pour les jeunes de -26 ans.

Contrat de professionnalisation.

Stagiaire de la formation professionnelle continue, pour tout ou partie de la formation.

Particuliers. **Matières enseignées** Enseignement professionnel :

- travaux pratiques,
- technologie professionnelle,
- sciences appliquées,
- connaissance de l'entreprise, vie sociale et professionnelle. **Enseignement général** :
- français-histoire
- géographie,
- anglais,
- mathématiques,
- éducation physique et sportive. **Validation de la formation** Validation en CFA et en entreprises des compétences professionnelles, dans le cadre du contrat en cours de formation

(CCF).

Examen d'Ã©tat de niveau V en fin de 2e annÃ©e.