

CAP BOULANGER

Rentrée scolaire 2024/2025

86% de
satisfaction
en 2023

APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié.

Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie, tels que :

- Pains courants,
- Pains de tradition française,
- Autres pains,
- Viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions : produits de base en restauration boulangère.

Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

COMPÉTENCES /

CAPACITÉS PROFESSIONNELLES VISÉES

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle des matières premières
- Organiser son travail et son temps
- Calculer, peser les quantités
- Pétrir et façonner la pâte
- Maîtriser la fermentation des produits
- Surveiller les cuissons

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans, ou avoir 15 ans et être sorti de 3ème.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Avoir signé un contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 ou 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation en fonction des diplômes et de l'expérience professionnelle.

NOMBRE D'APPRENTIS PAR SESSION

Minimum 8 candidats

Maximum 28 candidats

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2024

Pour une rentrée différée, nous consulter.

DURÉE & DATES

Formation en 2 ans, de septembre 2024 à juin 2026, soit 840 heures :

- 1ère année : 12 semaines de formation (420h),
- 2ème année : 12 semaines de formation (420h).

LIEU - CONTACTS

MFR La Grange Colombe
5, rue de la Grange Colombe
78120 RAMBOUILLET
01.34.57.15.60

@ : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr
site : www.mfr-rambouillet.fr

PROGRAMME DE LA FORMATION

Les enseignements professionnels :

- Travaux pratiques (7 heures/semaine)
- Technologie
- Sciences appliquées
- Économie-Gestion
- Chef d'œuvre

Les enseignements généraux :

- Français
- Histoire/Géographie
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Prévention - Santé - Environnement
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Salle de classe dédiée
- Plateau technique de 14 places
- Effectif de groupe classe restreint : travail en demi-groupe en enseignement professionnel
- Modularisation de l'enseignement
- Matériel de vidéo projection
- Détection et utilisation des besoins de l'entreprise dans l'élaboration du plan de formation

SUIVI DE L'ACTION

Entretiens formatifs, appels téléphoniques et visites en entreprise, carnet de liaison, IENT ...

COÛT DE L'ACTION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap ou aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail. (*Référent handicap - Hadidja ABBOU - hadidja.abbou@mfr.asso.fr*)

Programme modulaire :

- Module 1 - Pain courant et de tradition
- Module 2 - Pâte levée et levée feuilletée
- Module 3 - Pains spéciaux
- Module 4 - Pains décorés
- Module 5 - Snacking
- Module 6 - Bloc d'apprentissage transversal
- Module 7 - Enseignement général

Un parcours individuel de formation est réalisé suite à un positionnement

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite d'études :

- Brevet Professionnel Boulanger en 2 ans
- CAP Pâtissier en 1 an
- Mention complémentaire pâtisserie boulangerie / boulangerie spécialisée en 1 an
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier en 2 ans
- Brevet Professionnel Boulanger
- Brevet de maîtrise Boulanger

Perspectives professionnelles :

- Boulanger dans les entreprises artisanales, industrielles ou de la grande distribution

Après quelques années d'expérience :

- Chef ou responsable de fabrication
- Démonstrateur ou formateur
- Installation à son compte

ÉVALUATION DE L'ACTION

Examen du CAP :

Cette formation modulaire est une préparation aux épreuves générales et/ou professionnelles du CAP Boulanger. Chaque apprenti est inscrit à cet examen. Les épreuves se déroulent en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

Évaluation des compétences :

Évaluations, examens blancs.

Grille d'évaluation en entreprise.

Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

Diplôme du CAP Boulanger délivré par l'Éducation Nationale en cas de réussite à l'examen. Possibilité de valider un ou plusieurs Bloc de compétences.

Unités professionnelles					
Épreuves		Unité	Coef	Mode	Durées
EP1	Épreuve de technologie, de sciences appliquées et de gestion appliquée	UP1	4	CCF	2h
EP2	Production	UP2	13 ⁽¹⁾	CCF	7h
Unités d'enseignement général					
EG1	Français Histoire - Géographie Éducation civique	UG1	3	CCF	FR : Écrit 3*40' + Oral 7' HG : Oral 15' M : Écrit 45'
EG2	Mathématiques Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	SP : Écrit 45'
EG3	Langue vivante	UG3	1	CCF	Écrit 1h + Oral 6'
EG4	Éducation Physique et Sportive	UG4	1	CCF	
EG5	Prévention - Santé - Environnement	UG5	1	CCF	Écrit 50' + SST

(1) Dont coefficient 1 pour le chef d'œuvre

RESPONSABLE DE L'ACTION

Guillaume GRIVEL

guillaume.grivel@mfr.asso.fr