RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta VAL-DE-MARNE ACADÉMIE DE CRÉTEIL

CAP BOULANGER

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 560 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Formation à distance 10% max et selon financement.

DATES PREVISIONNELLES

Du 18/03/2024 au 05/11/2024.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Paitry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

greta94.referent.handicap@ac-creteil.fr

Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

Individuels payants, Contrat de sécurisation professionnelle, Projet de transition professionnelle, Contrat de professionnalisation

CODES

NSF : 221

RNCP : 37537

CERTIFINFO : 82703

Formacode : 21538

Code Rome : D1102

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en : - Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien
Inscriptions du 07/09/2023 au 18/03/2024 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.
Possibilité de faire une demande de devis de formation, contacter le GRETA Val de Marne par tél : 01 45 16 19 19 ou par mail : greta94@ac-creteil.fr
Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.

https://www.forpro-creteil.org/upload/files/FAD_SITE.pdf

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Travaux pratiques et technologie professionnelle
- Les sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention Santé Environnement
- Sauveteur Secouriste du Travail

DOMAINES GÉNÉRAUX

- Français
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- Anglais professionnel

DOMAINES TRANSVERSAUX

- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

MODALITES D'EVALUATION

- Tout au long du parcours :Contrôle en cours de formation

VALIDATION

- Date d'enregistrement RNCP/RS : 08/03/2014
- Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- Diplôme CAP Boulanger niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique / Mention complémentaire / Brevet de maîtrise

Secteurs d'activités :
Entreprises artisanales (sédentaires ou non)
Grandes et moyennes surfaces (GMS)
Industries agroalimentaires
Entreprises de la filière blé-farine-pain.

Pour consulter nos taux de satisfaction, de certification et d'insertion :
https://www.forpro-creteil.org/actualites/les-taux-du-greta-val-de-marne--66632903c0d75ac154b2930c/