

CAP - BOULANGER

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont
accompagnés par une équipe
expérimentée. Accès à des
concours professionnels
(meilleure baguette..).
Prise en charge totale dans le
cadre d'un contrat
d'apprentissage
Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site inserJeunes [http
s://www.inserjeunes.education.go
uv.fr/diffusion/accueil](http://s://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

DUREE

Durée de formation : 800 heures
Durée en entreprise : 2414
heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 09/09/2024 au 30/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
6, rue Pierre et Marie Curie
94407 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Amal DOUJA
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

OBJECTIFS

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

sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème).
Pour information, possibilité d'effectuer cette formation en 1 an pour les titulaires d'un CAP - Niveau 3 dans la même branche professionnelle ou d'un Baccalauréat

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 04/03/2024 au 06/09/2024 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.
Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.
En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

CONTENUS

- Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Prévention, santé, environnement

MODALITES D'EVALUATION

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

VALIDATION

- Date d'enregistrement RNCP/RS : 27/04/2023
- Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- Diplôme CAP - Boulanger

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des entreprises artisanales, des grandes et moyennes surfaces, des industries agroalimentaires, des entreprises de la filière "blé-farine-pain".

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac

CODES

NSF : 221

RNCP : RNCP37537

Formacode : 21538

Code Rome : D1102