

CAP BOULANGER

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
diplôme CAP boulanger

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

Durée variable en fonction du cursus scolaire du candidat.

DATES PREVISIONNELLES

Du 18/03/2019 au 23/11/2019.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

gmte94@ac-creteil.fr

Tél : 01 45 16 19 19

CONTACT

Severine Beranger

severine.beranger@ac-creteil.fr

TARIFS

Prix tarif public maximum :
14,00 € de l'heure.

OBJECTIFS

Préparer le CAP Boulanger en vue d'occuper un poste d'ouvrier boulanger
Maîtriser les techniques de fabrication (divers pains et viennoiseries) dans le respect des règles d'hygiène imposées par la réglementation en matière de prévention des risques alimentaires.

PRE-REQUIS

Positionnement : réglementaire.

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale.

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 01/06/2018 au 15/03/2019 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 94 à Champigny-sur-Marne.

Nous contacter :

Par téléphone : 01 45 16 19 19

Par mail : gmte94@ac-creteil.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.

Organisé en alternance.

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques et technologie professionnelle
- ▶ Les sciences appliquées
- ▶ Gestion appliquée
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

DOMAINES GÉNÉRAUX

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

Période de formation en milieu professionnel