

CAP BOULANGER



Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

- Qualités requises :

Force et résistance physique (travail de nuit, debout...) / Habileté manuelle / Hygiène rigoureuse/ Sens du commerce

Objectif de formation

Le titulaire du CAP BOULANGER doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Il saura exécuter les tâches liées à l'approvisionnement, la production, la qualité et l'hygiène et la commercialisation.

Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation / 1 an dans le cadre de la formation continue si titulaire d'un diplôme de niveau 3
- 12 semaines par an à l'IMSE soit 420 heures maximum de formation à l'IMSE par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours, formation en 1 an possible

Contenu de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules :
Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention/ Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique.

Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention Sécurité Environnement

Domaines généraux

- Français / Histoire Géographie/Education Civique
- Mathématiques / Sciences - Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- EPS

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national



Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Institut des Métiers de Saint-Etienne

1 Rue Auguste Colonna ● BP 60098 ● 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr

