

CAP

BOULANGER



**RNCP
37537**

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Débouchés

- Ouvrier boulanger
- Évolution possible vers le métier de Pâtissier pour acquérir une double compétence

Conditions d'accès et prérequis

- Être 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.
- Entrée permanente

Qualités requises

- Bonne condition physique
- Habilité manuelle
- Hygiène rigoureuse
- Sens du commerce
- Curiosité professionnelle



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation – possibilité en 1 an si titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Rythme d'alternance : 1 semaine en cours - 2 à 3 semaines en entreprise
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Objectifs de formation

Le titulaire du CAP Boulanger sera 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.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



CAP

BOULANGER

Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 7 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (science appliquée, technologie)
- RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie (pratique professionnelle et organisation)

Domaine général

- RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37537BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP37537BC05 - Langue vivante étrangère
- RNCP37537BC06 - Éducation physique et sportive
- RNCP37537BC07 - Prévention-santé-environnement

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

TARIFS : 6 500 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle



• Institut
• des Métiers
• de Saint-Étienne

La force de l'alternance

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- 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 et la formation.

Et après ...

- CS Boulangerie spécialisée
- CS Techniques du Tour



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne