

Fiche informations générales

DÉFINITION

Le titulaire du **CAP Boulanger** est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie :

- ★ Pains courants, pains de tradition Française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions : Produits de base en restauration Boulangère.

- ★ Il doit être capable de présenter 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.



Le contexte actuel en boulangerie est caractérisé par :

- ★ La connaissance du matériel, des process et des matières premières utilisées permettant la réalisation et la présentation des produits.
- ★ L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
- ★ Le titulaire du CAP boulanger peut être amené à travailler en horaires de nuit, les week-ends et les jours fériés.

EMPLOI

Le titulaire du CAP Boulanger est amené à exercer un emploi dans les métiers de Bouche dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

LE CAP BOULANGER EN APPRENTISSAGE AU CFA DE LA GASTRONOMIE

- ★ La formation fait l'objet d'un **contrat conclu entre l'apprenti** ou son responsable légal et **son employeur** conformément aux dispositions du code du travail.
- ★ Le contrat commence par **une période d'intégration de 1 à 3 mois** au Château de Lacroix-Laval avant l'entrée en entreprise, pour vous préparer aux techniques de base du métier.
- ★ Les cours sont ensuite suivis à distance avec des outils fournis par le CFA.
- ★ Ensuite commencera la période de formation en entreprise auprès du maître d'apprentissage. Cette période est définie sur 1 ou 2 ans selon les conditions d'entrée en apprentissage (DURÉE DE LA FORMATION).
- ★ Un **livret d'apprentissage** est établi par le CFA de la Gastronomie et partagé avec l'apprenti, le maître d'apprentissage et le coach du CFA pour le suivi de l'apprentissage en entreprise. Il précisera les **modalités, les contenus et les objectifs de la formation en milieu professionnel, en lien avec les objectifs du diplôme précisés ci-dessous.**



DURÉE DE LA FORMATION

Le CAP est une formation réalisée sur 1 an ou 2 ans. Selon le/les diplômes acquis, le candidat pourra disposer d'un programme adapté :

J'ai ...	Ma formation sera en	et j'aurai environ	Informations complémentaires
Mon Brevet des collèges	2 ans	800h de formation	Etre titulaire du brevet des collèges et avoir validé sa troisième ou sa seconde (générale, professionnelle ou technologique)
Au moins 1 CAP	1 an	400 h de formation	*Avoir obtenu au moins un diplôme de niveau 3 (CAP ou BEP), ou un diplôme de niveau 4 (Bac).

PROCHAINES RENTRÉES

Septembre / Octobre / Novembre 2023

- ★ 1 à 2 mois d'intégration intensif selon positionnement
- ★ 5 élèves / promo
- ★ 1 rentrée tous les mois de Septembre à Novembre
- ★ Lieu : Château de Lacroix-Laval

** CAP 1 an uniquement*

Référentiel & Modalités du diplôme

LES ENSEIGNEMENTS ET MODALITÉS D'EXAMEN

Le CAP est un diplôme national, il comporte six épreuves obligatoires. Pour les candidats ayant déjà un diplôme de niveau 3 ou 4, voir CAP I an.

Candidats Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements privés), Enseignement à distance - candidats individuels					
EPREUVES	Unités	Coef	Mode	Durée	CAP I AN
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EPI - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	UPI	4	Ponctuel, écrit	2h	oui
EP2 - Production	UP2	13	Ponctuel, écrit et pratique	8h	oui
UNITÉS GÉNÉRALES					
EG1 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	Ponctuel, écrit et oral	2h15	non évalué
EG2 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	Ponctuel, écrit et oral	2h	
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	Ponctuel		
EG4 - Langue vivante (Anglais)	UG4	1	Ponctuel, oral	20 mn	Selon diplôme

LES MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

Le CAP Boulangerie comprend 4 capacités professionnelles, liées à des savoirs associés :

Capacités	Compétences Opérationnelles
1. Organiser	C1.1 Organiser le rangement des produits réceptionnés C1.2 Organiser son Travail C1.3 Effectuer les calculs nécessaires à la production C1.3.4 Peser, mesurer : - Les quantités - Les températures
2. Réaliser	C2.1 Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison C2.2 Peser, mesurer C2.3 préparer, fabriquer C2.4 Conditionner les produits fabriqués C2.5 Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés C2.6 Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire C2.7 Respecter les directives de la démarche environnementale C2.8 Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
3. Contrôler	C3.1 Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement C3.2 Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
4. Communiquer, commercialiser	C4.1 Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés C4.2 Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente C4.3 Utiliser un langage approprié à la situation C4.4 Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production
Les Savoirs associés	La culture Professionnelle Les Matières Premières Les Techniques et le Matériel Professionnelles Les Sciences Appliquées La Gestion appliquée

ACCÈS À L'EMPLOI :

En boulangerie, au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, le diplômé pourra occuper progressivement les fonctions suivantes :

- Ouvrir sa propre boulangerie
- Ouvrier
- Chef d'équipe ou responsable de fabrication en grande surface
- Cadre technico-commercial (matériel de boulangerie)



POURSUITE D'ÉTUDES :

Afin de se spécialiser dans son domaine, le titulaire du CAP Boulangerie peut poursuivre ses études.

Il peut s'orienter vers :

- Mention complémentaire pâtisserie boulangère
- Bac pro boulanger-pâtissier
- BP boulanger
- CQP tourier snacking
- Brevet de maîtrise

CONTACTS

- Inscriptions : <https://cfa-gastronomie.com/#candidater>
- Pour nous contacter : candidats@cfa-gastronomie.com
- Accessibilité Handicap : accessibilite@cfa-gastronomie.com

CFA de la Gastronomie
Château de Lacroix Laval
1171 Avenue de Lacroix-Laval
69280 Marcy-l'Étoile
+33 (0) 4 78 57 72 58