

BOULANGERIE

LE MÉTIER DE BOULANGER

Le ou la titulaire du CAP boulangerie 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.

LES APTITUDES

Ce métier requiert des compétences :

- Aimer le travail manuel
- Être un lève-tôt pour assurer plusieurs fournées par jour
- L'envie de partager un savoir-faire.
- Avoir un contact facile et un commerçant avec la clientèle
- Gérer une équipe de collaborateurs
- Être à l'écoute des tendances culinaires du moment

LES LIEUX DE PRATIQUE

Le/la titulaire du CAP « pâtissier » est un professionnel qualifié. L'ouvrier boulanger est placé sous l'autorité d'un responsable.

L'actualisation des connaissances et la poursuite de la formation permettront au titulaire du CAP d'accéder à des postes à responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Il peut exercer en :

- Entreprises artisanales
- Grandes et moyennes surfaces
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière blé-farine-pain

PRÉ-REQUIS

CAP 1 AN

Être titulaire au moins d'un diplôme de niveau 3 (CAP - BEP) ou tout autre diplôme supérieur

VOIE D'ACCÈS PAR L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat d'apprentissage dès 15 ans pour la durée de la formation.

ADMISSION

- Un entretien de 45 minutes auprès du directeur du CFA ou de la responsable pédagogique.
- Un test de positionnement
- Un entretien avec la référente handicap en cas de situations à besoins spécifiques

INFOS & INSCRIPTION

cfa-gastronomie.com

programme, modalités de financement, dossier de candidature (formulaire d'inscription en ligne)

CONTACT

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique secretariat@
cfa-gastronomie.com
04.78.57.72.58

Renseignements sur l'admission et la sélection

CFA⁺

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'environnement technique du métier :
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.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation comporte un enseignement théorique réparti en 2 Unités :

- Unités professionnelles
- Fonction 1 : Approvisionnement
Fonction 2 : Production
Fonction 3 : Qualité, hygiène et sécurité
Fonction 4 : Commercialisation et services
Décliné en 4 compétences (C1 à C4)

EXAMEN FINAL

Toutes les épreuves auront lieu en fin de formation, c'est-à-dire en épreuves ponctuelles.

DURÉE DE LA FORMATION

10 mois
(selon conditions d'allègements en vigueur)

RÉPARTITION DES HEURES

- 406 heures de formation au CFA
- 1200 heures sur le lieu de pratique

LIEU DE LA FORMATION

Château de Lacroix-Laval
1171 avenue de Lacroix Laval
69280 Marcy-L'Etoile

TEXTES DE RÉFÉRENCE

Formation réglementée par :
• Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation
• Arrêté du 21 février 2014 portant création de la spécialité « boulanger » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance



BOULANGERIE

PRÉSENTATION DE LA FORMATION EN APPRENTISSAGE

EFFECTIF

35 personnes réparties en 3 groupes (rentrées échelonnées entre août et septembre)

DATES DE LA SESSION

Septembre 2024 à Mai 2025

NOMBRE D'HEURES PAR APPRENTI

- 406 heures de formation théorique
- 1200 heures de formation pratique (chez l'employeur)

HORAIRES DE FORMATION

8h-16h

LIEU DE LA FORMATION

CFA de la gastronomie
1171 avenue de Lacroix-Laval
69280 Marcy-L'Etoile

PROGRAMME DE LA FORMATION

Le programme de la formation s'articule autour de quatre fonctions

- Approvisionnement
- Production
- Qualité, hygiène et sécurité
- Commercialisation et communication :

À ces quatre fonctions sont associés des savoirs en culture professionnelle :

- Technologie professionnelle
- Gestion appliqué
- Sciences appliquées / Prévention santé environnement
- Chef d'oeuvre.

MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

- Chaque Pôle d'activités est abordé tout au long de la formation pour permettre une progression sur l'ensemble de la durée.
- Alternance lieu de pratique/CFA permettant d'interroger les pratiques en fonction de la progression de la formation.
- Apports théoriques par le biais des matières fondamentales et professionnelles.
- Questionnement à partir des pratiques de chaque apprenti au retour du CFA.
- Supports papier et numérique (accès à une plateforme pédagogique numérique).

TITRES OU RÉFÉRENCES DES PERSONNES CHARGÉES DE LA FORMATION

Laurence CASSASSOLLES

Responsable pédagogique : Master 2 en Sciences de l'Education parcours ingénierie de formation

Nelly FAURY

Assistante administrative et pédagogique

Anne TREPPOZ

Facilitatrice pédagogique en charge du suivi des apprentis et référente handicap

FORMATEURS

Maxime BELLOIR

Formateur-boulangier

Anaïs DÉAL

Enseignante-formatrice Chef d'oeuvre

Claire ESPAGNAC

Enseignante-formatrice Sciences appliquées/PSE

Pierre-Luc SCREMIN

Formateur/Chef cuisinier Gestion appliquée

MOYENS PERMETTANT D'APPRECIER LES RESULTATS DE L'ACTION

- Livrets d'apprentissage et de formation de l'apprenti : navette entre CFA et lieu de pratique
- Suivi personnalisé des apprentis
- Accompagnement rapproché pour les apprentis en situation de handicap

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION

- Guide méthodologique
- Suivi personnalisé : entretiens de formation, 2 à 3 visites/an sur le lieu de pratique
- Des feuilles d'émargement journalières signées par l'apprenant et les formateurs

À L'ISSUE DE L'ACTION ET APRES OBTENTION DU DIPLÔME

Le/la titulaire du CAP « boulangerie » est un professionnel qualifié. L'ouvrier boulanger est placé sous l'autorité d'un responsable.

L'actualisation des connaissances et la poursuite de la formation permettront au titulaire du CAP d'accéder à des postes à responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Il ou elle peut exercer en :

- Entreprises artisanales
- Grandes et moyennes surfaces
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière blé-farine-pain.

