

BULLETIN D'INFORMATION

ACADEMIE FRANÇAISE DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE ARTISANALE



EDITO

Pour ce deuxième bulletin d'information, nous allons vous présenter notre formation au CAP Boulanger en 1 an.

Pourquoi une formation en 1 an ?

A qui s'adresse-t-elle ?

Comment se déroule-t-elle ?

Qu'en pensent nos élèves ?

Qu'en pensent les employeurs ?

Que deviennent nos diplômés après la formation ?

Après avoir parcouru ce bulletin, vous saurez tout, ou presque tout sur la formation au CAP Boulanger dans notre centre.

Et pour encore plus d'informations, venez nous rencontrer le vendredi 14 avril lors de notre journée Portes Ouvertes

Bonne lecture !

Elisabeth Las
Directrice du CFA



LE CAP BOULANGER

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.





FORMATION EN 1 AN POUR QUI ?

Notre formation se déroule sur 1 an, une partie en centre, une partie en entreprise.

Pourquoi 1 an? Parce que nous nous adressons à des candidats déjà titulaires d'un diplôme minimum de niveau 3 donc dispensés des matières générales.

La formation est ainsi consacrée à la pratique et à la théorie professionnelle.

LE PROFIL DE NOS ELEVES

Très varié ! Nos élèves viennent d'horizons très divers:

En apprentissage: âgés de 29 ans au plus, certains sont titulaires de diplômes pouvant aller jusqu'au master. Ils ont arrêté leurs études universitaires pour apprendre un métier manuel plus en adéquation avec leurs aspirations.

D'autres sont titulaires d'un BAC, d'un CAP pâtissier, cuisinier, etc., le but: approfondir leur connaissance et passer un CAP Boulanger dans notre centre.

Hors apprentissage, notre centre accueille des demandeurs d'emploi, des salariées qui souhaitent se reconvertir, ils sont infirmiers, ingénieurs, routiers, postiers,... et ne se reconnaissent plus dans leur travail, ils recherchent un métier dans lequel ils pourront s'épanouir et ils ont choisi la boulangerie!



BOULANGER - UN METIER QUI SE FEMINISE

En 2021-2022 - 64 % de nos apprenants en CAP étaient des femmes
En 2022-2023 elles sont 50%

ET APRÈS LA FORMATION ?

Que deviennent-ils après la formation ?

- Certains poursuivent leur cursus professionnel en préparant une Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère, une Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée ou un Brevet Professionnel Boulanger
- Certains deviennent salariés et trouvent sans difficultés un poste de boulanger
- Plusieurs enfin s'installent quelques temps après la fin de leur formation. C'est le cas d'Abderrahim (CAP en 2021) qui a ouvert le 20 février 2023 avec son épouse sa boulangerie à Clermont Fd, ou bien Cyril (CAP en 2021) qui vient de s'installer à Cournon. N'oublions pas Blandine (CAP Boulanger en 2022) qui prépare son ouverture en avril dans le Cantal avec son mari pâtissier, et tant d'autres encore... Nous leur souhaitons à tous un excellent parcours !



Ci-dessus, Augustin (CAP Boulanger 2022) qui prépare la Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère et qui en parallèle est inscrit au concours MAF (Meilleur Apprenti de France) 2023



Julien (CAP 2022) est embauché chez Franck Thérêt à Olby

**Taux de réussite
à l'examen 2022 :
100%**

**Plus de 150 candidats ont
obtenu le CAP boulanger en
suivant la formation dans notre
centre avec un pourcentage
d'installation d'environ 40 %.**

L'AVIS DE NOS ELEVES

Blandine (CAP obtenu en 2022)

Pourquoi cette formation ? Car mon compagnon a toujours eu comme projet d'ouvrir sa propre entreprise. J'ai donc décidé de l'accompagner dans son projet en me formant à la boulangerie
Pourquoi notre centre ? Lors de mes recherches d'apprentissage beaucoup de patrons m'ont parlé de me former à la Fédération.

Les plus de notre centre: Une qualité d'apprentissage, ainsi qu'une variété de recettes vues tout au long de l'année.

Vous avez passé le CAP, vous l'avez obtenu, qu'avez-vous fait après? où en êtes-vous actuellement?

J'ai obtenu mon CAP avec une mention et l'obtention d'une bourse.

Après mon CAP j'ai trouvé un travail dans la boulangerie pâtisserie Constant, tout en continuant nos recherches de reprise de boulangerie. Actuellement nous avons trouvé une boutique située à Vic sur Cere et nous préparons la reprise, nous ouvrons le 1er avril.

Julien (CAP obtenu en 2022)

Le CAP boulanger a été pour moi une chance de découvrir le métier. La formation s'est très bien passée et m'a permis d'aimer la boulangerie et la fabrication de divers produits. Je suis actuellement embauché en tant qu'ouvrier boulanger.

ET LES EMPLOYEURS QUE PENSENT-ILS DE CETTE FORMATION?

Pour Jérôme, boulanger à Ceyrat, installé depuis 12 ans, qui a déjà accueilli une dizaine d'apprentis dans son entreprise et qui emploie Manon cette année en contrat d'apprentissage. Les plus de cette formation sont:

- la diversité des produits étudiés,
- la répétition des techniques à chaque passage (façonnage des croissants par exemple),
- la qualité de l'enseignement,
- la modernité du matériel sur lequel les apprentis travaillent,
- le suivi personnalisé à chaque passage,



Pour Jean François, boulanger à Billom, installé depuis 19 ans dont 7 à Billom et 7 apprentis formés dont Blandine qui prépare son installation. Les plus sont:

- l'ambiance familiale
- la communication avec le formateur
- l'encadrement de la formation par une équipe de boulangers professionnels
- des élèves suivis et accompagnés dans leur parcours.

Franck, boulanger à Olby et qui vient d'embaucher Julien (CAP Boulanger en 2022)

Nous étions à la recherche d'un ouvrier boulanger depuis quelques mois lorsque Julien s'est présenté. Quand nous avons vu son parcours incluant la reconversion à la Fédération et connaissant le formateur, l'exigence et la rigueur qui est demandée cela nous a donné confiance. L'équipe qui prend en charge tous ces jeunes est motivée et les motive en retour.

Les plus:

- Diversification des produits et techniques
- Suivi des jeunes et régularité des formations.

COMMENT FINANCER VOTRE FORMATION?

Plusieurs possibilités:

- Apprentissage
- Transition Pro
- Région
- Pôle Emploi
- CPF
-

CETTE FORMATION VOUS INTERESSE ?

Contactez-nous à:

Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier
Académie Française de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale
27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat
Tél: 04/73/91/41/78
Email: fede.boulangier@gmail.com

Téléchargez nos plaquettes :

- CAP Boulanger en apprentissage
- CAP Boulanger en formation continue

Journée Portes ouvertes
Vendredi 14 avril 2023 de 9h à 16h