

Académie Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie



CAP BOULANGER FORMATION CONTINUE

Accessible également en apprentissage



Diplôme Niveau 3

Code RNCP 37537

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

27/04/2023



10 à 24 mois en fonction du parcours
de septembre 2024 à juin 2025 ou 2026
400h à 800h de formation en centre

Coût de la formation

Pour connaître le tarif et les conditions de prise en charge de la formation nous contacter.

Une prise en charge est possible par France Travail, le Conseil Régional, un Opérateur de Compétences (OPCO), Transition Pro, etc.

Prérequis

- Savoirs de base : lire, écrire, compter

Objectif de la formation

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.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel
- Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés (profil de formation et expérience disponible auprès de l'organisme de formation)
- Supports pédagogiques (cahier de recettes, ...)
- Un plateau technique équipé de matériel récent
- Des salles de cours
- Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec le référent handicap.

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales
- Examens Blancs
- Evaluations en entreprise
- Visites en entreprises
- Carnet de liaison
- Examens ponctuels

Modalités d'examen

- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études

- CAP connexes (niveau 3)
- MC (futur CS*) Boulangerie Spécialisée, MC Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie (niveau 3)
- BP Boulanger (niveau 4)

**CS : Certificat de Spécialisation*

Débouchés

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger. Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte.

Consultez les taux d'insertion

Public concerné

Posséder la nationalité française et/ou être ressortissant d'un pays de l'Union européenne (UE), de l'Espace économique européen (EEE) ou de la Confédération Suisse ou être titulaire d'un titre de séjour permettant la délivrance d'une autorisation de travail.

Accessibilité : Notre centre de formation est accessible au public en situation de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant nous vous invitons à contacter notre référente Handicap Estelle Mazuel à l'adresse suivante :

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Consultez les blocs de compétences

- Bloc 1 : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Bloc 2 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Bloc 3* : Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Bloc 3* : Mathématiques et physique-chimie
- Bloc 4* : Langue vivante étrangère
- Bloc 5* : Éducation physique et sportive
- Bloc 6* : Prévention-santé-environnement
- Bloc 7 : Mobilité (bloc facultatif)
- Bloc 8 : Langue vivante (Bloc facultatif)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans.
Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

**Obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'in diplôme de niveau 3 reconnu par l'Éducation Nationale*

Procédures et modalités d'admission

Inscription (à partir de mars)

Téléchargez le dossier d'inscription ou demander l'envoi l'envoi par mail en appelant au 04 73 91 41 78.

1. Transmettez le dossier en joignant obligatoirement toutes les pièces justificatives demandées à : contact@academieboulangeriepatisserie.fr

Étude du dossier

2. Après étude de votre dossier, nous vous informerons de la suite donnée à votre candidature. Vous pourrez alors être convoqué par mail à un entretien de motivation et/ou à un test de positionnement (dans le cas où vous auriez une connaissance du métier).

Test de positionnement

3. Après le passage de votre test de positionnement (entretien de motivation et/ ou test pratique vous serez informé de la suite donnée à votre candidature.

Décision et admission

4.

Pour les candidats admis, vous devrez nous fournir des pièces complémentaires, vous recevrez alors programme de formation, planning et livret d'accueil.

Statut, contrat et rémunération

Statut salarié, stagiaire de la formation professionnelle, fonction du statut du candidat.

Pour tout renseignement nous contacter.

Taux de réussite*
(2024)

100 %

Taux de satisfaction*
(2023-2024)

73 %

** Taux concernant l'ANBP rattaché à la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier.*

Lieu de formation

27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat

Vos contacts

Elisabeth Las

elisabeth.las@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

Votre référente handicap

Estelle Mazuel

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

