



# CAP Boulanger

## Objectif de la formation

Acquérir les compétences professionnelles du métier de boulanger et obtenir le **CAP Boulanger, diplôme de niveau 3**

**Le boulanger est un artisan commerçant qui vend les produits qu'il fabrique** : pains (courants et spéciaux), viennoiseries, pâtisseries sucrées et salées. Comme pour beaucoup de métiers de bouche relatifs aux produits frais, le travail du boulanger se fait **en tenue professionnelle, dans un grand souci de l'hygiène, souvent de nuit, week-end et jours fériés compris**.

**Poursuite de formation possible** : Mention complémentaire boulangerie (niveau 5) et BP boulangerie (niveau 4)

**Durée de parcours indicative** : 8 mois (630h au CFA et 560h en entreprise)

**Rythme** : Temps plein

**Dates prévisionnelles de formation** :

Du 19/09/2022 au 17/06/2023 (congés du 22/12/2022 au 02/01/2023)

**Lieu** : CFA Bethoncourt

**Contenu de formation** :

- **Acquérir les techniques et compétences professionnelles**
- **Acquérir les connaissances appliquées au métier : technologie métier, sciences et gestion appliquées, prévention santé, hygiène et sécurité au travail**, être sensibilisé aux questions / pratiques de **développement durable** liées au métier, lutte contre les discriminations, égalité hommes femmes
- **Acquérir et attester les principes de la méthode HACCP**
- **Adopter la posture et le comportement professionnel attendus**
- **Se préparer aux épreuves d'enseignement général du CAP et anglais** (dispense possible)
- **Développer les compétences et connaissances transversales à l'insertion professionnelle** : TRE, apprendre à apprendre, renforcement des savoirs de base et culture numérique
- **Expérimenter et appliquer les connaissances et compétences du métier en entreprise** en fonction de son projet de formation et d'insertion professionnelle
- **OPTION** : Découvrir les bases du métier en pâtisserie, traiteur et cuisine

**Modalités pédagogiques** : Enseignement pratique en plateau technique 21h/semaine—  
Enseignement appliqué au métier et théorique 14h/semaine.

**Modalités d'évaluation** : Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves du CAP en épreuves ponctuelles en fin de parcours.





## Compétences professionnelles visées :

▪ **Réceptionner et stocker les marchandises** Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison Organiser le rangement des produits réceptionnés ▪ **Détecter et signaler les non conformités** Contrôler la conformité lors de l'approvisionnement Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés ▪ **Mise en place du poste de travail** Organiser son travail ▪ **Préparer les matières premières pour la production** Effectuer les calculs nécessaires à la production Peser, mesurer ▪ **Réaliser la production** Préparer, fabriquer ▪ **Stocker les produits fabriqués** Conditionner les produits fabriqués ▪ **Respecter le document unique** Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés ▪ **Respecter les bonnes pratiques d'hygiène** Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire ▪ **Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise** Respecter les directives de la démarche environnementale ▪ **Vérifier la conformité des produits finis** Contrôler les poids, quantités et aspect visuel des produits finis ▪ **Présenter les produits** Disposer les produits au magasin en collaboration avec le pôle vente ▪ **Communiquer avec le pôle vente** Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente ▪ **Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe** Utiliser un langage approprié à la situation Rendre compte des dysfonctionnements lors de la phase de production

Formation accessible aux publics en situation d'handicap.

**Pré-requis :** Parler et lire en français, Bonne condition physique, aptitude à travailler en équipe. Projet validé, intérêt pour le métier. **Tests d'entrée en formation** (test et entretien individuel), tout au long de l'année.

**Salariés :** Formation modulable en fonction de votre objectif professionnel. **Tarif :** 15€/h . *Le coût horaire de la formation est donné à titre indicatif. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.* Nos équipes administratives vous proposent des solutions et un accompagnement individuel au montage financier et à la prise en charge de votre projet. **Contactez nous !**

## Demandeurs d'emploi

Plus de 16 ans, inscrits à Pôle emploi. **Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, gratuite**, ouvre droit à rémunération après acceptation du dossier. **Procédure d'inscription :** rencontrez votre conseiller Pôle Emploi, Mission Locale, CAP EMPLOI, CEP, professionnel SPRO , qui nous adressera votre candidature. Préparation possible à l'entrée en formation : Dispositif Amont de la Qualification.



CFA du Pays de Montbéliard  
Rue des Frères Lumière  
25200 BETHONCOURT  
[www.cfa-montbeliard.eu](http://www.cfa-montbeliard.eu)  
Tél : 03 81 97 36 37



## Contact :

**Amélie NOEL** - Coordinatrice pédagogique  
[anoel@cfa-montbeliard.org](mailto:anoel@cfa-montbeliard.org)

**Manon BAROUAT** - Assistante administrative  
[mbarouat@cfa-montbeliard.org](mailto:mbarouat@cfa-montbeliard.org)