

CAP BOULANGER

Taux de satisfaction : 78.57 %

Taux de réussite : 100.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur
d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription
demandé.

Prise en charge à 100%.

Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site InserJeunes.

DUREE

Durée moyenne : contenus et
durées individualisés.

Durée en centre : 800 heures

Durée en entreprise : 835 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
34h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 27/06/2025.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

Site accessible aux personnes en
situation de handicap

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Mme Boumendil

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours présentiel :
13 354,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : AF_98162

OBJECTIFS

Préparer le CAP Boulanger en vue d'occuper un poste d'ouvrier boulanger.

Maîtriser les techniques de fabrication (divers pains et viennoiseries) dans le respect des règles d'hygiène imposées par la réglementation en matière de prévention des risques alimentaires.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général

Sens du travail en équipe

Aucune contre-indication médicale pour exercer le métier

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.

Inscriptions du 20/03/2023 au 07/07/2023 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques et technologie professionnelle
- ▶ Les sciences appliquées
- ▶ Gestion appliquée
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Anglais professionnel

DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP boulanger niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier

boulanger dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions

de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à

CODES

NSF : 221

RNCP : 37537

Formacode : 21538

Code Rome : D1102

s'expatrier.

Le secteur de la boulangerie est en pleine évolution. Les nouvelles techniques facilitent le travail, et font gagner du temps. La fabrication de produits de restauration légère (quiches, sandwiches) se développe régulièrement.