

## **CAP Boulanger** *Formation accessible En alternance*



### **Métiers et emplois visés :**

Le titulaire du CAP Boulanger sera apte à remplir immédiatement la fonction de boulanger, ou opérateur de fabrication de produits alimentaires.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, le (la) boulanger(ère) est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Il travaille dans un fournil seul ou en équipe et est amené à travailler tôt le matin, le week-end et les jours fériés. Il doit avoir une bonne résistance physique (station debout prolongée et port de charges lourdes).

### **Public concerné :**

Demandeur.euse d'emploi  
Jeune 16-29 ans  
Salarié.e  
Individuel.le autre

### **Objectifs de la formation :**

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Organiser son travail et préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production
- Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Respecter le guide des bonnes pratiques et le plan de maîtrise sanitaire
- Vérifier la conformité des produits finis
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Communiquer avec le personnel de vente et avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

### **Contenu de la formation :**

- **Approvisionnement** : réception et stockage des marchandises, détection et transmission des anomalies (dates limites, températures)
- **Fabrication des pains et autres produits** : les matières premières, les différentes méthodes de pétrissage, les différentes méthodes de fermentation en température ambiante et en pouce contrôlée
- **Maîtrise de la cuisson et ressuage**
- **Présentation des produits à la vente**
- **Entretien et sécurité** : locaux, matériels et équipements, contrôle des appareils et des organes de **sécurité** **Contrôle qualité** : contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout au long du processus de fabrication, contrôle des poids et des quantités
- Contrôle de l'aspect des produits finis
- Domaine des enseignements généraux - Français, Histoire-Géographie - Mathématiques, Sciences, VSP

### **Méthodes et outils pédagogiques :**

- Alternance de cours théoriques et d'applications pratiques.
- Formation en alternance centre et en entreprise.

### **Modalités d'enseignement :**

Formation entièrement présentielle

#### **GRETA COTES NORMANDES**

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô  
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050  
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Durée indicative en centre de formation :

420 heures

### Durée indicative en entreprise :

560 heures

### Pré-requis :

- Niveau 3 - BEP, CAP.
- Admission après étude du dossier de candidature.

### Modalités d'admission :

- Sur dossier.
- Sur entretien.

### Niveau d'entrée :

Obligatoire : information non communiquée

### Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 (CAP, BEP) : CAP Boulanger ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences :

- Technologie professionnelle, science appliquée et gestion appliquée
- Production
- Français, Histoire-Géographie et Éducation morale et civique
- Mathématiques- Sciences physiques et chimiques
- Anglais

Épreuves en Contrôle en cours de formation (CCF)

### Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP37537 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>.

### Financement :

Apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
CPF  
CPF transition  
Financement individuel  
Plan de développement des compétences  
ProA

### Tarif de référence :

14 euros/heure

### Lieu(x) de formation :

IFS

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Cécile DEGRENNE  
Téléphone : 02 31 43 67 47  
Courriel : [cecile.degrenne@ac-normandie.fr](mailto:cecile.degrenne@ac-normandie.fr)

### GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô  
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050  
Document non contractuel, peut-être soumis à modification