

### **LE MÉTIER**

Le boulanger est 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.

### **LES DÉBOUCHÉS/ SUITES DE PARCOURS**

Le Boulanger débute comme ouvrier dans une entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution.

Après le CAP il est possible de poursuivre les études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en BAC Professionnel. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du CFAS.

### **CONDITIONS D'ACCÈS**

Sortir d'une classe de 3<sup>ème</sup> générale de collège, de SEGPA, d'ULIS ou de 3<sup>ème</sup> technologique.

Une nouvelle session est ouverte à chaque rentrée de septembre.

Nbre de places disponibles : 15 par site

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Le référent handicap du CFAS étudie, en concertation avec le candidat, les adaptations nécessaires au bon déroulement de la formation.

### **LIEUX DE FORMATION**

Cette formation est dispensée à Bourges, Chartres et Orléans.

### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Être capable d'organiser son travail ; de réaliser des produits de boulangerie (pains et viennoiseries) et des produits de base en restauration boulangère ; de contrôler sa production ; de communiquer/commercialiser sa production ; de travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable ; de mener les opérations d'entretien des espaces et des matériels.

.

### **CONTENU DE LA FORMATION**

Durée : 2 ans

***En centre de formation :***

420 heures par année qui peuvent être réduites en fonction du positionnement.

Organisées en modules d'enseignement général :

EG1 : Français - Histoire Géographie - Education civique

EG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

EG3 : Anglais

EG4 : Education physiques et sportive

et en module d'enseignement professionnel :

EP1 : Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

EP2 : Production + Prévention, Santé, Environnement

***En entreprise :***

En alternance avec les périodes en CFA. Une mise en pratique en lien avec le référentiel de certification.

### **CONDITIONS D'ADMISSION**

Les candidats doivent :

- avoir 16 ans avant le 31 décembre de l'année de début du contrat
- si moins de 16 ans, avoir terminé le cycle collège
- signer un contrat d'apprentissage dans les 3 mois suivant le début de la formation

### **DISPENSES**

Les personnes titulaires d'un autre CAP (niveau 3) ou de tout autre diplôme de niveau supérieur, sont dispensées des épreuves d'enseignement général.

### **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

La pédagogie de l'alternance mise en œuvre au CFAS privilégie la mise en commun des expériences et la réflexion à partir du vécu en entreprise. L'enjeu est d'acquérir en centre de formation les savoirs, savoir-faire et savoirs sociaux transposables en entreprise.

Les cours sont organisés en groupes à petit effectif, alternant théorie et pratique.

L'enseignement général est dispensé par des éducateurs scolaires spécialisés du CFAS et l'enseignement professionnel par les formateurs du CFA.

La formation est dispensée en présentiel mais des temps en distanciel peuvent être organisés ponctuellement.

Un accompagnement renforcé des apprenti·es est mis en œuvre : évaluation à l'entrée en formation pour une mise en œuvre individualisée des compensations.



Accompagnement tutorial en centre de formation et en entreprise. Évaluations régulières de la progression dans les apprentissages et réadaptation éventuelle des compensations.  
Un accompagnement renforcé des apprenti·es.

#### **VALIDATION DE LA FORMATION**

La formation est sanctionnée par un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP), diplôme de niveau 3, délivré par le Ministère de l'Education Nationale, organisme certificateur.

Les épreuves d'examen se déroulent selon les modalités du contrôle en cours de formation (CCF au fil des 2 années), ou en Contrôle Ponctuel (fin de 2ème année), en fonction de votre lieu de formation..

Un dossier de demande d'aménagement d'examen peut être déposé, à la demande des candidats, en début de 1ère année (Tiers temps supplémentaire, aide à la lecture et à l'écriture...) pour les candidats en CCF ou en début de 2ème année pour les candidats en Ponctuel.

#### **FRAIS DE FORMATION**

La formation est gratuite pour l'apprenti·e.  
Les frais de restauration, hébergement et de premier équipement peuvent faire l'objet d'une prise en charge forfaitaire par l'OPCO dont dépend votre employeur.  
Pour les frais de déplacements voir sur Yeps.



#### **INSCRIPTION**

Sur le site du CFAS dans l'onglet formation/inscription, compléter le formulaire de pré inscription.  
Le Responsable de développement territorial du secteur prendra contact avec vous.



#### **CONTACT**

Siège administratif du CFAS, un seul n° 02 38 65 09 60  
@ : [cfas-centre@cfas-centre.fr](mailto:cfas-centre@cfas-centre.fr)

CFAS  
1876 rue du Général de Gaulle  
45160 OLIVET

Siret 489 270 017 000 28  
Le CFAS est gérée par l'Association ARDEQAF, loi 1901



**Retrouvez tous les résultats sur notre site internet**  
<http://www.cfascentre.com>



CAP BOULANGER (diplôme de niveau 3) enregistré au RNCP 37537 en date du 1er septembre 2021 (échéance de l'enregistrement au 31 août 2026)

Certificateur : Ministère de l'éducation national et de la jeunesse

*Programme formation Boulanger V202401 - 1*