

CAP BOULANGER

➤ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

Le (la) Boulanger (ère) est un (e) commerçant(e) qui produit du pain et des viennoiseries qu'il (elle) vend aux clients. Il (elle) peut diversifier son offre de vente en fabriquant des pâtisseries de base (pizza, quiche, ...)

➤ **Les compétences entrepreneuriales**

- Vendre mettre en valeur un produit ou un service (acte de vente)
- Communiquer sur son produit, son service (marketing)
- Acheter un produit, un service (sélection qualitative)
- Accueillir, informer et conseiller sur un produit un service
- Administrer, gérer une entreprise, recruter, évaluer, former un salarié, encadrer une équipe

➤ **Perspectives d'évolution**

L'acquisition du CAP Boulanger donne le titre d'ouvrier boulanger.

➤ **Entreprise d'accueil**

- Il (elle) exerce au sein d'une boulangerie, d'une boulangerie-pâtisserie ou d'une entreprise justifiant l'utilisation de fournil.
- Le (la) Boulanger (ère) exerce son travail seul ou en équipe, en permanence debout
- Le travail de préparation s'effectue en laboratoire / Il (elle) travaille dans un fournil où il (elle) est exposé à la chaleur.

➤ **Les activités du métier**

- Sélectionner ses farines en fonction de la qualité et réaliser la pâte à pain
- Procéder au pétrissage de la pâte
- Façonner les pâtons de pain, Cuire le pain
- Maîtriser les techniques de congélation du pain cru
- Fabriquer des viennoiseries
- Imaginer et tester de nouvelles recettes
- Ranger les produits réalisés en vitrine
- Accueillir et conseiller les clients
- Procéder à la vente des produits
- Gérer les stocks

➤ **Equivalence/Passerelle**

Pas d'équivalence
Passerelle : CAP Pâtissier

➤ **Suite de parcours possible**

- MC Pâtisserie
- Boulangère, Boulanger,
- Brevet Professionnel
- Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier

CAP BOULANGER

Objectifs

Être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Contenu de la formation

Enseignement Professionnel :

- Préparation d'une production (évaluer les connaissances du jeune à organiser son travail à partir d'une commande)
- Réalisation d'une production (s'assurer que le jeune soit capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie et de viennoiserie)

Enseignement Général :

- Expression française
- Mathématiques
- Vie sociale et professionnelle
- Education physique et sportive
- Epreuve facultative (langue vivante étrangère)

Modalité de déroulement

- Présentiel.

Modalité pédagogique

- Salles balisées, salles aménagées, salles informatiques et plateaux techniques (Laboratoire et ateliers)

Modalité d'évaluation

- Devoirs surveillés
- Evaluations semestrielles et ponctuelles
- Dossier Technique
- Etudes de cas
- Examen blancs
- Oraux.

Coût de la formation

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle. Coût moyen : 6 900 €/ an

Indicateurs de résultats

Taux de réussite à l'examen

60 %

Taux d'insertion Professionnelle

33%

Taux de poursuite d'études

67%

Valeur Ajoutée

(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)

100%

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

Durée de la formation

- 2 ans (avec possibilités de valider un/ou des blocs de compétences).

Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Niveau souhaitable 4ème ou 3ème

Modalité d'inscription

- Retrait de dossier tout au long de l'année, après participation obligatoire à la réunion d'information.

Rythme/Nombre d'heures

- Alternance : 1 semaine au CFA/ 2 semaines en entreprise
- En centre : 1ère année : 455 h
2ème année : 455 h

Nombre d'apprentis en 2023

6

Taux de rupture des contrats d'apprentissage

Taux d'interruption en cours de formation

40%

Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Stéphanie BOISNOIR » :

stephanie.boisnoir@cma-martinique.com

OU

0696 89 64 03