

➤ **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

➤ **Suite de parcours possible**

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

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

- Salle banalisées, 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

Valeur ajoutée du centre de formation

Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national :

- qualité des installations, le professionnalisme et les résultats dans les métiers de bouche
- l'expérience de gestion de la formation par l'apprentissage depuis près de 45 ans
- la formation de chefs d'entreprise et de personnalités reconnus en Martinique et à l'extérieur

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
Centre de Formation d'Apprentis de la CMA Martinique

📍 Quartier Laugier - 97215 RIVIERE-SALEE
☎ 0596 68 09 14
✉ secretariat.cfa@cma-martinique.com

🌐 cma-martinique.com
📱 @CMA972
📷 cma_martinique
📺 cma-martinique

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

Effectif prévisionnel

Min : 8 Max : 15

Taux de réussite à l'examen

60%

Taux de poursuite d'études

100%

Taux d'insertion Professionnelle

---%

Taux d'interruption en cours de formation (tous motifs confondus)

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