

CAP Boulanger

Formacode 21538 (boulangerie)



Dates

Du 02/05/2023 au 06/07/2023
Du 16/10/2023 au 13/06/2024

Lieu

162 avenue de Stalingrad 92700 Colombes

Rythme : mixte

Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 1159h au total

669h en centre et 490h en entreprise

Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : CV et lettre de motivation
recrutement@ressourcesformation.fr

Réfèrent handicap :

contact@ressourcesformation.fr



PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

Avoir un niveau A2 minimum en français
Avoir suivi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de bouche ou avoir une 1ère expérience / une connaissance du secteur à travers un stage ou une immersion
Avoir une bonne résistance physique

Public

Demandeur d'emploi / salarié

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de réaliser les pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : exercices, mises en situation

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Plateau technique, supports pédagogiques, exercices pratiques

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé en boulangerie pâtisserie



PROGRAMME

Modules généraux

BLOC 1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

BLOC 2 – Production

BLOC 3 – Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

BLOC 4 – Mathématiques-sciences physiques et chimiques

Modules professionnels

Techniques de préparation à l'emploi
Stage en entreprise

Modules transverses

Prévention santé environnement, développement durable, atelier PIX (compétences numériques), SST, remédiation



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Validation

CAP Boulanger

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés

Ouvrier boulanger

Poursuite d'études

Mention complémentaire (MC) boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère

Brevet professionnel boulanger sur une durée de 2 ans (niveau IV – équivalent BAC)



TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Île-de-France

Salarié et autre public : devis et plan de formation établis sur demande

**36 apprenants formés par an
90% de satisfaction**

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr

[RF/PRFE/CAP/BOULANGER/FICHETECHNIQUE/VMARS/2023](#)