CAP Boulanger

Formation Alternée

Inscription en ligne | Limas

Le **CAP Boulangerie** a pour objectif de former des professionnels capables de maîtriser l'ensemble des techniques de fabrication des produits de boulangerie. Cette formation combine enseignements théoriques et pratiques en atelier avec une expérience en entreprise, permettant aux apprentis de développer leurs compétences professionnelles tout en s'adaptant aux réalités du métier.

Rentrée de Septembre à Octobre et possibilité d'intégrer les sections tout au long de l'année (sous réserve de la solidité du projet).

Objectifs

- Maîtriser les techniques de fabrication du pain, viennoiserie, et autres produits de boulangerie;
- Connaître les matières premières, gérer les approvisionnements et le stockage;
- Respecter des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Organiser son travail, gérer la production, et adapter la fabrication en fonction de la demande ;
- Être capable de travailler au sein d'une équipe ou en autonomie, et de s'adapter aux contraintes du métier (rythme, horaires).

Qualités requises

- Minutie, rigueur, sens de l'organisation.
- Bonne résistance physique, endurance.
- Sens du goût, sens du travail bien fait.

Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise.

Des épreuves ponctuelles pratiques, écrites et orales viendront valider l'obtention du diplôme.

Méthodes pédagogiques utilisées

- Pédagogie de l'alternance (séquences construites en lien avec les expériences en entreprise)
- Méthodes actives (études de cas, scénarios)
- Actions pédagogiques interdisciplinaires (co-intervention, chef d'œuvre)
- Suivi des activités en entreprise
- Accompagnement personnalisé

Contenu de la formation

Enseignement général
Français & Anglais
Histoire /Géographie / Enseignement moral & civique
Mathématiques
Arts appliqués
Éducation physique & sportive

Enseignement professionnel
Préparation d'une production (Technologie professionnelle, Sciences appliquées, connaissance de l'entreprise) Production : travaux pratiques en atelier
Projet
Tutorat

Pour les informations complémentaires liées aux passerelles, équivalences, ou débouchées, cliquez ci-dessous :

FICHE RNCP N° 42115

Prérequis

Pour un CAP en 1 an

- Titulaire d'un CAP ou diplôme de niveau supérieur
- Avoir moins de 30 ans
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

Pour un CAP en 2 ans

- Avoir entre 15 et 30 ans
- Obtenir le passage en CAP en fin de troisième
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

*Pas de limite d'âge pour toute personne reconnue travailleur handicapé. Pour les plus de 30 ans, possibilité de se former en contrat de professionnalisation (nous consulter).

Durée et organisation de la formation

- 1 an ou 2 ans (400 heures par an)
- 12 semaines par an en moyenne au CFA

Modalités d'inscription

- Inscription via le **formulaire d'inscription**
- Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
- La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
- L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Son coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût variant de 10€ à 25€ / heure) ou selon d'autres modalités de financement. **Nous contacter pour + d'informations.**

Après le CAP Boulanger

À l'issue du CAP Boulangerie, le ou la titulaire peut exercer comme :
Boulanger(ère), Ouvrier(ère) dans l'industrie alimentaire.
Salarié(e) ou, après expérience, responsable de fabrication, artisan indépendant, voire création de sa propre boulangerie.

Poursuites possibles :

- Brevet Professionnel Boulanger.
- CAP Pâtissier

Équipements

- Atelier boulanger entièrement neuf équipé pour le pétrissage, le façonnage, la cuisson, la viennoiserie
- Matériel conforme aux exigences d'hygiène, qualité et sécurité
- Salles équipées d'écrans interactifs
- Salles informatiques



Bénéfices de l'Apprentissage

- Familiarisation avec le monde de l'entreprise et combinaison gagnante "théorie/mise en pratique"
- Acquisition d'une maturité et d'une réelle expérience professionnelle favorisant l'employabilité
- Diplôme délivré par l'Éducation Nationale & attestation de fin de formation

Nos atouts

- Savoir-faire avec 50 ans d'existence et de pratique de l'apprentissage
- Groupes de travail pédagogiques à petit effectif
- Accompagnement individuel et collectif pour la recherche d'entreprise

Handicap+

Notre CFA est engagé dans la démarche qualité H+ formation de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Cette formation est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour les autres apprentis. Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas, avec Mme THOMAS, référente handicap, et la Direction du CFAB.

CFA du Beaujolais by ARFA
105 Rue Henri Depagneux • 69400 Limas
04 74 68 25 32
www.cfa-beaujolais.fr