

FICHE PROGRAMME CAP BOULANGER EN APPRENTISSAGE

Code RNCP 37537

PREREQUIS

- Maîtriser les compétences de base en français.
- Pour le CAP en un an : Être titulaire d'un diplôme ou titre au moins de niveau 4. Les CAP en 1 an sont exonérés des enseignements généraux (français, maths, histoire-géographie, etc...),
- La formation n'est pas accessible par modules « à la carte ».
- Avoir au moins 15 ans effectifs au plus tard le 31 décembre de l'année de rentrée.
- Le CAP est ouvert aux femmes et aux hommes.

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale. Niveau 3.

DATES ET DUREES

- Début des cours : 11 septembre 2023
- CAP Boulanger en 1 an ou en 2 ans

OBJECTIFS DE FORMATION

La formation prépare aux épreuves générales et techniques du CAP Boulanger. Au-delà du diplôme, elle vise l'acquisition du savoir-faire et du savoir-être afin d'intégrer une entreprise d'une manière opérationnelle.

Compétences développées :

- Réaliser des pains courants, de tradition française et autres types de pains
- Réaliser des viennoiseries levées et levées feuilletées
- Réaliser des produits de base en restauration boulangère
- Conduire des méthodes de panification
- Mettre en œuvre son activité en respectant les règles liées au contexte professionnel : prévention, santé, environnement

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Les enseignements se dérouleront à l'Institut L'Étoile du Berger, 6 Rue Ambroise Croizat, 91120 PALAISEAU.
- Le rythme d'alternance : 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise. Sauf pour la période des fêtes de fin d'année.
- Les enseignements théoriques par le CNED, dans nos locaux et avec l'aide de l'équipe pédagogique.

MOYENS D'ENCADREMENT

- 15 apprentis maximum
- Chaque apprenti est accompagné individuellement.
- Franck Debieu, Directeur du CFA, est l'interlocuteur privilégié en matière de formation.

MODALITES D'INSCRIPTION

Nous contacter par mail :
recrutement@letoileduberge.fr

- Test de maitrise de la langue française
- Fiche d'inscription à remplir
- Questionnaire de positionnement à remplir
- Entretien, avec réponse sous 48h maximum.

DELAIS D'INSCRIPTION

Au plus tard, une semaine avant le début de la formation et selon les places disponibles.

TARIFS et AVANTAGES

- Pas de frais de scolarité.
- Repas du midi possibles sur site.
- Participation aux frais de transport.
- Une tablette sera fournie.

ACCESSIBILITE

- Les locaux de l'Institut sont adaptés au public en situation de handicap moteur.
- Pour tout type de handicap, merci de contacter Natacha Ravahy notre référente handicap par mail :
recrutement@letoileduberge.fr

ELEMENTS STATISTIQUES

MOYENS D'ENCADREMENT

- 15 apprentis maximum
- Chaque apprenti est accompagné individuellement.
- Franck Debieu, Directeur du CFA, est l'interlocuteur privilégié en matière de formation.

MODALITES DE SUIVI

- Accueil : explicitation des objectifs lors de la réunion de rentrée et délivrance du livret d'accueil
- Présence : Feuilles d'émargement, attestation d'assiduité.
- Satisfaction : Questionnaire d'évaluation en cours de formation.

POURSUITES D'ETUDES

- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
- BP Boulanger
- BM Boulanger
- Bac Pro Boulanger Pâtissier
- CAP Pâtissier

EMPLOIS ACCESSIBLES AVEC LE CAP BOULANGER

- Ouvrier boulanger
- Artisan boulanger



L'Etoile du Berger Formation
6 rue Ambroise Croizat 91120 Palaiseau
Tel : 01 45 36 18 29
Mail : recrutement@letoileduberge.fr