



Spécialiste du pain, le **boulangier** réalise de nombreux pains courants et spéciaux, et des viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...).

Certains boulangers offrent également des produits traiteur : pizzas, sandwichs, tartines...

Faire d'un grain de blé un pain savoureux et croustillant demande un savoir-faire que seul l'artisan boulangier détient.



- Participer à l'**approvisionnement**, au **stockage** et au **contrôle** des matières premières
- **Fabriquer** le pain de consommation courante, de tradition française, des pains spéciaux
- **Fabriquer** la viennoiserie (pâte levée, pâte levée feuilletée)
- **Maîtriser les techniques** de fabrication (pétrir, façonner, peser, cuire toutes les productions)
- **Présenter** et **mettre en valeur** la production



- Être **habile manuellement**
- Être **créatif** et **innovant**
- Avoir du **goût** et un **talent esthétique** pour la présentation
- Être **rigoureux**
- Être **disponible** en période de fêtes



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Indre
Centre de Formation d'Apprentis

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Un taux de réussite de 80% aux examens pour l'ensemble de nos filières de formation
- Une insertion de 85% des jeunes en entreprise à 3 et 6 mois après l'obtention de leur diplôme.

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION



Avoir entre **16 et 25 ans**

ou

Avoir **15 ans révolus** et avoir **terminé le cycle du collège (3^{ème})**

CONDITION DE RECRUTEMENT ET STATUT

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil, ce qui confère un statut d'apprenti étudiant des métiers

AUTRES SITUATIONS : CONTACTEZ-NOUS !



- Durée : **2 ans**
- Rythme moyen de l'alternance : **1 semaine au CFA - 2 semaines en entreprise**
- Diplôme : **Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau V**
- Présence au CFA : **420 heures annuelles soit 12 semaines par an**
- Enseignements sur une semaine au CFA :
 - enseignement général : 13h
 - enseignement professionnel : 22h
- **Formation SST** (Sauveteur Secouriste du Travail) généralisée à l'ensemble des apprenants : modules de 7h ou de 14h selon vos acquis



POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE SA FORMATION VERS :

UN NIVEAU V (DURÉE 1 AN) :

- Un CAP connexe (CAP Pâtissier, CAP Cuisine...)
- Une Mention Complémentaire (Employé Traiteur...)

UN NIVEAU IV (DURÉE 2 ANS) :

- Un Brevet Professionnel Boulanger

Accès direct dans la vie professionnelle en tant qu'ouvrier boulanger



Âge de l'apprenti	1 ^{ÈRE} ANNÉE	2 ^{ÈME} ANNÉE
- de 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC
de 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC



MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE (non fourni par le CFA), À LA CHARGE DE L'APPRENTI

(AIDES AU PREMIER ÉQUIPEMENT SOUS CONDITIONS)

- Une tenue professionnelle réglementaire

(Liste communiquée dans le dossier d'admission du CFA)

Pour toutes informations relatives à nos métiers et personnaliser votre projet de formation :

CFA - 164, avenue John Kennedy
36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 70 00
info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr



CAD - 31, rue Robert Mallet Stevens
BP 296 36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 80 16
cad@cm-indre.fr
www.cm-indre.fr

