



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

CAP BOULANGER

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 18704 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (I'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif : Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de positionnement pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Sans niveau spécifique

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié en boulangerie artisanale, industrielle ou intégrée en grande surface. Il connaît les techniques de production des pains courants et des pains spéciaux. Il fabrique également des viennoiseries et peut avoir une petite activité de traiteur. Il respecte les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Il travaille aussi bien à la main qu'à la machine. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Ses notions en commerce et comptabilité peuvent lui permettre d'exercer à son compte, le plus souvent après avoir exercé son métier pendant plusieurs années.

Aptitudes visées :

Être précis, rigoureux, organisé et capable de supporter un rythme de travail rapide, de s'adapter aux horaires plus ou moins difficiles (heures de nuits, jours fériés)

Compétences à acquérir :

Quatre blocs de compétences :

Organiser : Organiser le rangement des produits réceptionnés

- Organiser son travail, Effectuer les calculs nécessaires à la production

Réaliser : Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison

- Peser, mesurer, préparer, fabriquer les pains, les viennoiseries, les produits salés et décors - Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité des salariés, de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente

Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement

- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis

Communiquer - Commercialiser

- Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés, des dysfonctionnements
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER, UNE FORMATION PROFESSIONNELLE, VOTRE AVENIR !

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en laboratoire de boulangerie (8h), Savoirs associés (Technologie professionnelle (5.5), Sciences appliquées (2h), Gestion appliquée (2h)), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (3h), Histoire-géographie et Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention-Santé-Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h), Anglais (1,5h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : un poste de travail individuel, dit « Parisien », équipé de : 3 plaques de cuisson pâtissière, 3 grilles de cuisson, 5 plaques inox, 5 planches en bois, 5 toiles en lin, un pétrin spiral, une plaque à induction, une balance de pesée (15kg), un lot de casseroles et poêles, une planche à découper, un bac + couvercle – 16 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de boulangerie : fours à sole 8 bouches + tapis enfourneur, fours ventilés 16 places, chambre de fermentation, cellule de refroidissement, chambre positive / chambre négative, mitigeur refroidisseur, batteur mélangeur, chariot à pain, échelle inox de stockage, placard inox, bacs de stockage des matières premières, divers moules et bannetons, lame à scarification
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de 2^e année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 81.8 % en 2020, 80 % en 2019, 68 % en 2018

Taux d'insertion : 58 % en 2020, 86 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : CAP connexe : CAP Pâtissier (1 an), un autre CAP (cuisine...), une Mention complémentaire Employé Traiteur (1 an)

Niveau 4 : Brevet Professionnel Boulanger (2 ans)

Débouchés : Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale (sédentaire ou non), dans une grande ou moyenne surface (GMS), dans une industrie agroalimentaire ou une entreprise de la filière blé-farine-pain.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr

www.cfacm36.fr - [f cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES



Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare



Bus de ville (gratuit) - Ligne 4



Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap

