



code RNCP 37537

date d'échéance au 31/08/2026

Apprentissage



diplôme Éducation Nationale de niveau 3



durée : 2 ans, 800h de formation



23 semaines au lycée / 67 semaines en entreprise



après la 3ème, une 2nd professionnelle ou un autre CAP



taux de réussite (session 2024) : aucune donnée



Objectifs de la formation

- devenir un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries
- participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières
- pétrir les pâtes, peser et façonner les pains
- présenter au personnel de vente les produits réalisés
- évoluer avec le secteur de la boulangerie avec la fabrication de produits de restauration légère



BLOC DE COMPÉTENCES :

- C1** Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie :
réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison ; appliquer les mesures d'hygiène ; contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement ; transmettre un argumentaire sur le produit ; utiliser un langage approprié à la situation
- C2** Production et présentation de produits de planification et de boulangerie :
organiser son travail ; effectuer les calculs nécessaires à la production ; peser et mesurer ; préparer et fabriquer ; conditionner les produits fabriqués ; disposer les produits en magasin ; contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- C3** Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique :
français : entrer dans l'échange oral ; entrer dans l'échange écrit ; devenir un lecteur compétent et critique ; confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle
histoire - géographie - enseignement moral et civique : appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures ; repérer la situation étudiée dans le temps et l'espace ; relever, classer et hiérarchiser les informations d'un document ; acquérir une démarche citoyenne
- C4** Mathématiques et physique-chimie :
argumenter avec précision ; mettre en œuvre un protocole expérimental ; participer à la conception d'un protocole ; rendre compte oralement ou par écrit ; respecter les règles de sécurité
- C5** Prévention - santé - environnement :
appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne ; mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention ; proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation ; communiquer à l'oral et à l'écrit ; agir face à une situation d'urgence

POURSUITE D'ÉTUDES :

Certificat de spécialisation Boulangerie spécialisée, Certificat de spécialisation Employé traiteur, Certificat de spécialisation Pâtisserie boulangère, Bac pro Boulanger-pâtissier

MÉTIERS VISÉS :

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, industrielle ou en grande distribution

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- modalités d'évaluation : CCF
- coût de la formation : prise en charge du coût de la formation par l'OPCO de l'entreprise d'accueil. Pas de frais d'inscription ni de frais de scolarité
- accompagnement personnalisé
- aide à la recherche d'entreprise
- formation accessible aux personnes en situation de handicap



COMMENT S'INSCRIRE ?

J'appelle l'accueil de l'établissement pour avoir le dossier de candidature. Une fois le dossier complet rendu à l'UFA, un rendez-vous avec le Chef d'Établissement est donné à l'apprenti(e). La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement.