

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOULANGER

Code RNCP 37537 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des produits de boulangerie tels que des pains courants, des pains de tradition française, différents types de pains spéciaux ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

En alternance

2 ans *

Niveau 3 **

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

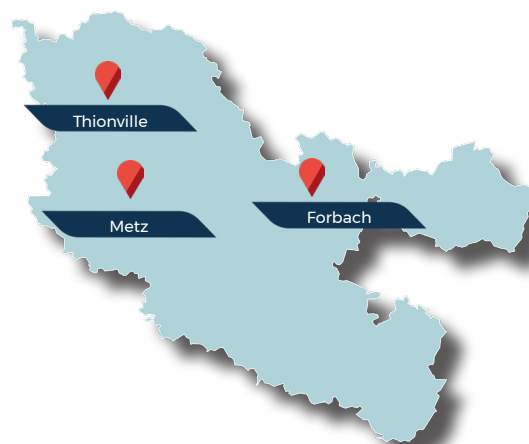
3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement. ***CAP en 1 an** possible sous conditions, pour tout titulaire d'un CAP ou niv. supérieur, à Metz **UNIQUEMENT**.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Boulanger s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.



LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr


Chambres
de Métiers
et de l'Artisanat
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LVI Anglais (Metz et Thionville)
Allemand (Forbach)
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique/production
- Réalisation d'un chef d'oeuvre «inter-disciplinaires»
- Technologie
- Techniques et matériels professionnels associés
- Science appliquée à la profession
- Gestion appliquée



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.



ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS - Certificat de Spécialisation Technique du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)

BP - Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans (niveau 4)

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle - Pâtissier - 1 an (niveau 3)

CTM - Certificat Technique des Métiers Vendeur en boulangerie - 1 an (niveau 3)

BM - Brevet de Maîtrise Boulanger - 2 ans (niveau 5)

**** Les niveaux d'études**

Niveau 3 CAP-CTM-CS **Niveau 4** BP-BTM-BAC PRO-BMA **Niveau 5** BM-BTMS-Titre Pro **Niveau 6** Bachelor

CMA FORMATION

MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz

CFA de Thionville

03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr

10 allée de la Terrasse

57100 Thionville

CFA de Forbach

03 87 87 02 08

cfaforbach@cma-moselle.fr

1 rue Camille Weiss

57600 Forbach



CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001

www.cma-moselle.fr

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Boulanger
072024-V2