

87% de réussite à l'examen

85.4% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

CAP Boulanger en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des produits de boulangerie : des pains courants, des pains de tradition Française, d'autres pains ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions, il peut fabriquer des produits de base en restauration boulangère. Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

PRATIQUE / PRODUCTION

Réceptionner, stocker et préparer les marchandises

Citer les matières premières utilisées pour chacun des pains : Pain courant français, pain de tradition française, pain de campagne, pain complet, pain de mie, pain viennois et pour les viennoiseries

Indiquer les étapes de fabrication des pains et des viennoiseries

Citer les règles élémentaires de présentation des pains et des viennoiseries

Préparer, fabriquer : Les viennoiseries ; les pâtes levées feuilletées, la pâte à brioche, la pâte à pain au lait et/ou pâte à pain brioché/ Les garnitures

PREPARER, FABRIQUER : PRODUITS SALES ET DECORS : Sandwichs et tartines / Décor

HYGIENE ET CONDITIONNEMENT : Conditionner les produits fabriqués/ Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés/ Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire/ Respecter les directives de la démarche environnementale/ Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente

CHEF D'ŒUVRE (EP2) : Se présenter : diplôme et spécialité préparés/ Relater la démarche utilisée pour conduire à la réalisation du chef-d'œuvre : objectifs, étapes, acteurs et partenaires, part individuelle investie dans le projet (s'il se rattache à un projet collectif, de sa part individuelle prise dans le projet.)/ Apprécier les points forts et les points faibles du chef-d'œuvre et de la démarche adoptée/ Faire ressortir la valeur ou l'intérêt que présente son chef-d'œuvre/ S'adapter à ses interlocuteurs et à la situation/ Emettre un avis ou ressenti personnel sur le chef-d'œuvre entrepris/ Mettre en avant la pertinence du chef-d'œuvre par rapport à la filière métier

TECHNOLOGIE : Aborder la culture professionnelle : Repérer les grandes étapes de l'histoire du pain et citer les principales évolutions du métier de boulanger / Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise en faveur du développement durable/ La filière « blé, farine, pain » : Repérer le rôle et la place de chaque acteur de la filière ; Caractériser les différents types d'entreprise (lieux d'implantation, clientèle, différents postes dans l'entreprise, enseigne)

L'environnement de travail ; Employer les appellations en boulangerie/ Identifier les matières premières de base : Citer les éléments de la tenue professionnelle devant être employée en Boulangerie ; Citer les différentes zones de travail et de stockage ; Illustrer le principe de la marche en avant traçabilité et sécurité alimentaire / **Matières premières de base :** origine de la farine : le blé ; la farine ; l'eau ; le sel ; la levure ; le sucre ; le lait ; **les matières complémentaires ;** les matières grasses ; les œufs et les ovo produits

LES TECHNIQUES ET LE MATERIEL PROFESSIONNEL ASSOCIE : Définir les différentes étapes de la panification

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET À L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL : S'inscrire dans une démarche qualité/ Citer les éléments de sécurité liés à l'aménagement des locaux

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

Identifier les constituants des aliments : nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels ; principales propriétés et modifications physico-chimiques subies par les constituants alimentaires lors de la

pratique professionnelle/ **Expliquer la nutrition :** l'équilibre alimentaire ; l'intérêt nutritionnel des produits commercialisés ; perception et analyse sensorielle

SCIENCES APPLIQUEES À L'HYGIENE : Acquérir des principes de base en microbiologie appliquée ; la diversité du monde microbien ; les micro-organismes utiles ; les micro-organismes nuisibles ; la conservation des produits utilisés ou élaborés en boulangerie

LA GESTION APPLIQUEE : Le contexte professionnel : définir la notion de secteur professionnel et repérer celui de la boulangerie/ Observer et caractériser l'environnement du métier et votre insertion dans l'entreprise/ Repérer le statut de l'entreprise et dégager les principales caractéristiques / Définir la notion de contrat ; Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations

ANGLAIS (Metz, Thionville) / ALLEMAND (Forbach) Capter un message à l'oral, s'exprimer à l'oral en continu et interagir, lire et décoder un écrit, traduire un message écrit, s'exprimer à l'écrit, appréhender les contenus culturels et linguistiques.

MATHEMATIQUES : Statistique-Probabilités : Identifier, classer, hiérarchiser l'information ; exploiter et représenter des données ; interpréter un résultat statistique ; calculer des probabilités dans des cas simples/ **Algèbre- Analyse :** calculer la valeur numérique d'une expression littérale / **Calculs commerciaux et financiers :** Maîtriser les pourcentages : calculer le montant d'un intérêt simple, calculer le montant net à payer après une remise pour une facture. / **Calculs numériques :** statistiques, probabilités, résolution d'un problème 1^{er} degré, fonctions/ **Algorithmique et programmation :** s'initier à la programmation/ réaliser des programmatiques simples/ Décomposer un problème en sous-problèmes/ **Automatisme :** s'entraîner tout au long de l'année.

PHYSIQUE-CHIMIE : Sécurité : travailler en toute sécurité/ **Electricité :** caractériser et exploiter un signal électrique/ **Mécanique :** décrire le mouvement/ **Chimie :** caractériser une solution/ **Acoustique :** caractériser et exploiter un signal sonore/ **Thermique :** caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique/ **Optique :** caractériser un signal lumineux

FRANÇAIS : Se dire, s'affirmer, s'émanciper, s'informer, informer, communiquer/ Rêver, imaginer, créer/ Dire, écrire, lire le métier/ Maîtriser la langue

HISTOIRE : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques

Thème 1 : La France de la Révolution française à la Ve République : l'affirmation démocratique, **Thème 2 :** La France et la construction européenne depuis 1950

GEOGRAPHIE : S'approprier les notions d'espaces **Thème 1 :** Transports et de mobilités, **Thèmes 2 :** Se situer dans un monde urbain divers : acteurs et enjeux

ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Devenir citoyen, de l'École à la société/ Liberté et démocratie : Exercer sa liberté sans en priver les autres

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE : S'entraîner à l'athlétisme, le biathlon, au cross, aux épreuves athlétiques combinées, à la natation de vitesse et de distance. Se familiariser avec les activités de pleine nature

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT : Devenir responsable de son capital santé ; responsable dans son environnement ; responsable dans son milieu professionnel ; S'impliquer dans la prévention des risques ; S'informer sur les modes de consommation et les prendre en compte dans ses démarches quotidiennes.

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel -Laboratoires avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 25 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : **3214 heures (Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures)** pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz	Tel : 03 87 39 31 50	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
	Thionville	Tel : 03 82 59 16 82	
	Forbach	Tel : 03 87 87 02 08	

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit