

Informations pratiques

UFA Lycée Albert de Mun

2, rue d'olivier
75007 Paris

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter :

contact@albertdemun.net
01 43 06 33 09

Accessibilité



Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'inhabilité et/ou contre-indication médicale.

Pour plus d'informations, contactez, notre référent handicap :
contact@cerfal.fr

Tarifs

Formation gratuite pour l'apprenti (prise en charge par le coût contrat). L'apprenti est rémunéré selon son âge et son niveau de formation.

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Le titulaire doit être capable de :

- façonner pains traditions et pains spéciaux,
 - fabriquer des viennoiseries,
 - acquérir des connaissances scientifiques et techniques et les appliquer (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.),
 - gérer l'approvisionnement et le stockage des matières premières,
 - entretenir les locaux et le matériel dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène.
- Le secteur de la boulangerie étant en constante évolution, l'ouvrier boulanger peut participer aussi à la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades...).

Caractéristiques de la formation

Enseignements professionnels :

UP1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée (culture professionnelle, connaissances des matières premières, sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, connaissance de l'entreprise...)

UP2 Production (pesage et calcul des matières premières, fabrication de pains, pâtes et viennoiseries dans le respect des règles d'hygiène, commercialisation des produits finis...)

Enseignements généraux :

UG1 Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
UG2 Mathématiques et physique-chimie
UG3 Langue vivante 1 : anglais
UG4 Éducation physique et sportive
UF Arts appliqués et culture artistique (facultatif)

Méthodes mobilisées

Les cours sont dispensés en présentiel dans les salles adaptées : laboratoire de langue, outils et logiciels informatiques, ateliers de mise en pratique.

Modalités d'évaluation

Contrôle continu en cours de formation et en entreprise.

Épreuve terminale théorique à l'écrit et à l'oral, examen final.

Métiers et lieux d'activités

Débouchés professionnels :

Ouvrier boulanger.

Avec de l'expérience complémentaire et/ou la poursuite du parcours de formation : artisan chef d'entreprise, chef d'équipe ou responsable de fabrication.

Secteurs d'activités :

Artisanat (boulangerie-pâtisserie, traiteur), hôtellerie-restauration, grande distribution, industrie agroalimentaire.

Conditions d'admission et pré-requis

Être titulaire du brevet des collèges, ou avoir un niveau seconde

Avoir entre 16 et 29 ans

Sélection des candidats sur dossier
Tests de positionnement / Entretien individuel

Admission définitive à la signature d'un contrat en alternance.

Rentrée

Début septembre.

Durée

Contrat d'apprentissage de **2 ans**.

Rythme de l'alternance

2 semaines en formation/2 semaines en entreprise.

Suite de parcours post diplôme

Insertion professionnelle

CAP connexe Pâtissier

CAP connexe Chocolatier-confiseur

Bac pro Boulanger-pâtissier