



**FORMATION :**

**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOULANGER**

**Niveau ou équivalence visé :**

**3-CAP**

**Code RNCP :**

**RNCP 37537**

**Accessibilité aux personnes en situations de handicap :**



**MAJ : 15/07/2024**



**Contacts :**

**Accueil :** 0263 05 63 09

**Mail de l'accueil :** [xenusformation@gmail.com](mailto:xenusformation@gmail.com)

**Responsable pédagogique :** [responsablepedagogiquexenus@gmail.com](mailto:responsablepedagogiquexenus@gmail.com)

**Référent handicap Mme LOVELACE :** [xenuspsh@gmail.com](mailto:xenuspsh@gmail.com)

**Référent mobilité Mr LOVELACE :** 0692 05 62 50

**Le métier :**

Le 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.

**Pré-requis :**

Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français. Il doit apprécier de travailler en équipe.

**Objectifs de la formation :**

A l'issue de cette formation vous serez capable de réaliser les pains courants, les pains de tradition Française et les viennoiseries levées et levées feuilletées.

**Contenu de la formation :**

**POLE 1 : Approvisionnement**  
- Réceptionner et stocker les marchandises  
- Détecter et signaler les non conformités

**POLE 2 : Production**

- Mise en place du poste de travail
- Préparer les matières premières pour la production
- Réaliser la production
- Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication

**POLE 3 : Qualité, hygiène et sécurité**

- Respecter le Document Unique
- Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise
- Vérifier la conformité des produits finis

**POLE 4 : Commercialisation et communication**

- Présenter les produits
- Communiquer avec le personnel de vente
- Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

**DOMAINES GENERAUX/**

FRANCAIS/HISTOIRE GEOGRAPHIE/EDUCATION MORALE ET CIVIQUE  
PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT  
ANGLAIS

MATHEMATIQUE/PHYSIQUES CHIMIE

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

**Modalités d'admission :**

- Etude du dossier et entretien de motivation
- Inscription tout au long de l'année

**Méthodes mobilisées :**

- Exposé, démonstration, mise en situation, jeu de rôle
- Plateau technique: mise en situation (pratique), présentiel

**Modalités d'évaluation :**

PRESENTATION AU CAP

**Epreuves à l'examen :**

EP1/Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée-coef 4 épreuve ponctuelle et écrite d'une durée de 2 heures  
EP2/Epreuve de production-coef 13 épreuve ponctuelle écrite et pratique d'une durée de 8 heures  
EG1/Français et histoire- géographie-éducation civique- coef 3 épreuve ponctuelle écrite et oral d'une durée de 2 heures et 15 minutes  
EG2/Mathématiques-sciences physiques et chimiques- coef 2 épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures  
EG3/Langue vivante-coef 1 épreuve ponctuelle orale d'une durée de 20 minutes  
EG4/EPS-coef 1 épreuve ponctuelle

**Durée de la formation :**

400

Heures

EN ALTERNANCE

**Tarif de la formation :**

6 015,00 €

(TVA non applicable 293B du CGI)

**Les possibilités de prise en charge de la formation :**

CPF



OPCO



FRANCE TRAVAIL



**Poursuite d'étude :**

CAP Pâtissier

CAP Chocolatier-confiseur

CAP Glacier fabricant

MC Pâtisserie boulangère

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Bac PRO Boulanger-pâtissier

BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

**Insertions professionnelles possibles :**

BOULANGER