

😊 Les + du CAP Boulanger

- Une spécialité très recherchée par les employeurs
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Un métier manuel, de goût, tourné vers une tradition ancestrale
- Un métier alliant savoir-faire et créativité
- L'employabilité assurée (37 000 points de vente en France)
- La possibilité de créer son entreprise

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos: AbbasStock, Amira 2022 - 2023



CAP BOULANGER :
LA FORMATION
POUR BIEN GAGNER
SON PAIN !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

CAP BOULANGER

Objectifs pédagogiques

- Connaître l'ensemble des produits et des étapes de la panification
- Acquérir les gestes essentiels de la fabrication des pains et des viennoiseries
- Développer ses connaissances générales de la boulangerie et du monde de l'entreprise
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable
- Assimiler les compétences nécessaires pour les épreuves d'examen du CAP boulanger

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Habileté manuelle et rigueur.
- Organisation et gestion du travail.
- Goût pour le travail en équipe.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Lieu de la formation



CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex



Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent ou 1^{ère}, terminale, Bac.
- 7 mois pour la formation continue.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut-être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3^{ème}.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

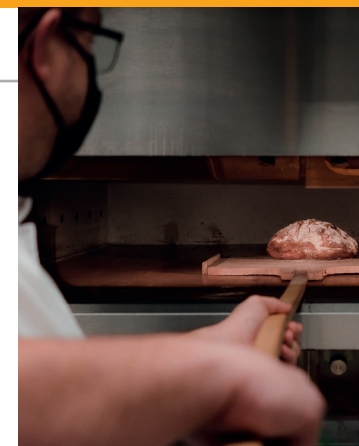
Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Gestion appliquée
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Sciences appliquées

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS, langue vivante étrangère



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boulangerie flambant neuf, une boutique de vente en boulangerie, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en boulangerie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du pain».

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Toute personne désirant s'orienter vers le métier de boulanger n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi hiérarchisé (aide-boulangier, boulanger, chef d'équipe ou de fabrication). Elle pourra aussi compléter sa formation (Mention Complémentaire boulangerie spécialisée, Brevet professionnel boulanger, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise en France ou à l'étranger.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

• APPRENTISSAGE
93,5% réussite
81% satisfaction

• FORMATION CONTINUE
50% réussite
93% satisfaction

• **64% poursuite**
des études

• **80% insertion**
professionnelle