

# CAP BOULANGER

## LA FORMATION POUR BIEN GAGNER SON PAIN !

### Objectif pédagogiques

Le CAP Boulanger (code RNCP 37537) est un diplôme de l'Education nationale (2014).

Le titulaire de ce CAP est capable de :

- 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


### Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent à un niveau 3 ou 1ère, terminale, Bac ou +.
- 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 3ème.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les RQTH (pas de limite d'âge).

### Lieu de la formation

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



Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). 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.

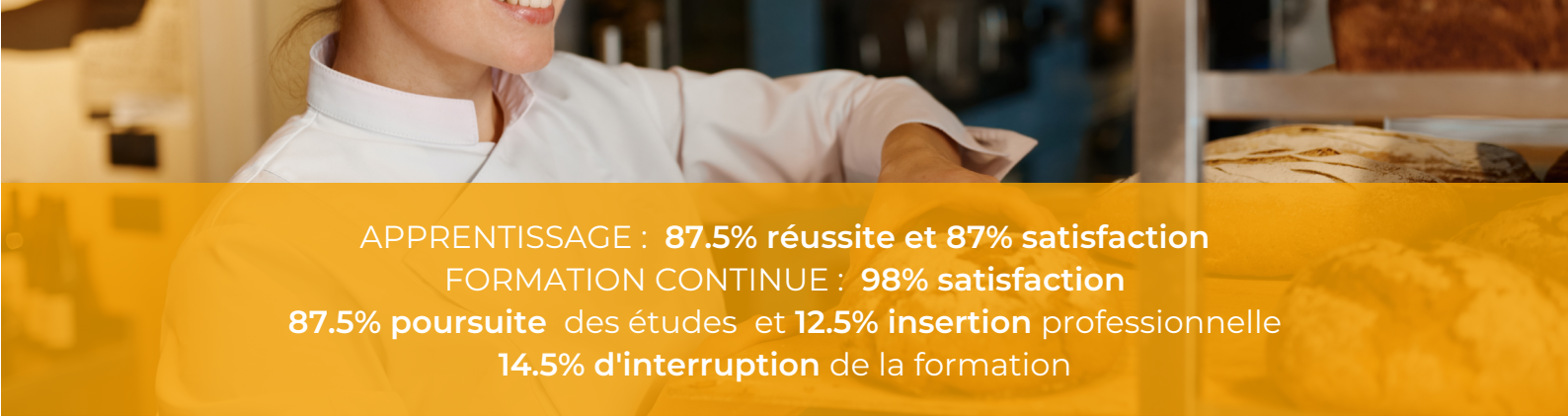
### Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans, 420h sur 1 an
- Alternance : 12 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

### 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, veuillez vous référer au site EDOF.



APPRENTISSAGE : **87.5% réussite et 87% satisfaction**  
FORMATION CONTINUE : **98% satisfaction**  
**87.5% poursuite** des études et **12.5% insertion** professionnelle  
**14.5% d'interruption** de la formation

## Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

L'apprenti doit réaliser un chef d'œuvre tout au long de sa formation.

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Physique-Chimie, EPS, langue vivante étrangère, Prévention-Santé-Environnement (PSE)

Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

## 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».

## L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

## 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.

## Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir le diplôme est de 10/20.

## 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).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

## 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](http://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](mailto:contact@cifayonne.com) •  [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) •   