

CAP BOULANGER

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il exerce son métier dans une entreprise artisanale, industrielle, ou en grande distribution, principalement en horaires de travail décalés.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Il doit être capable de :

- Maîtriser les techniques de pesée et de pétrissage de la pâte
- Connaître les techniques de façonnage, de cuisson
- Fabriquer des pains de consommation courante, des pains spéciaux et de régime, des viennoiseries
- Elaborer des produits de restauration légère
- Assurer l'approvisionnement et la gestion des stocks, contrôler les matières premières



Public visé : Etre âgé de 15 à 29 ans révolus



Lieu : UFA Jules Verne à Saverne



Durée : 2 ans



Apprentissage : 3 jours en centre tous les 15 jours



Diplôme de l'Education nationale (niveau 3)

RETROUVEZ TOUS LES
DÉTAILS DE CETTE
FORMATION EN
FLASHANT CE QR CODE



PROGRAMME

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion
Prévention, Sécurité et Environnement

Enseignement général :

Mathématiques - Physique - Chimie
Français - Histoire - Géographie
Langue vivante
Éducation physique et sportive

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Ouvrier boulanger
- Artisan boulanger
- Boulanger - Pâtissier
- Boulanger - Traiteur

Poursuite d'études :

- CAP Pâtissier
- BP Boulanger
- Mention Complémentaire Employé Traiteur
- Bac Pro Boulanger - Pâtissier



CONTACT

Elisabeth GEBHARDT
Chargée de développement
03 88 71 19 31 - 07 86 93 40 70
elisabeth.gebhardt@cfa-academique.fr