

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP37537BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP37537BC05 - Langue vivante étrangère
RNCP37537BC06 - Éducation physique et sportive
RNCP37537BC07 - Prévention-santé-environnement

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU
www.cfatrajectoire.fr



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

EP1 : Épreuve de technologie professionnelle,
de sciences appliquées et de gestion appliquée

EP2 : Production de boulangerie

EG1 : Français, Histoire-Géographie, Éducation civique

EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

EG3 : Éducation physique et sportive

EF : Langue vivante étrangère

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro boulanger pâtissier ;
- BP boulanger ;
- MC pâtisserie boulangère ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Boulanger ;
- Pâtissier ;
- Chef de partie boulangerie ;
- ...

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent
CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 83,3% / 2022 : 93,3% / 2023 : 90,5% pour 21 candidats

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>