

CAP - BOULANGER

📅 Durée : 1 ou 2 ans 📊 Niveau : 3 📁 Type de formation : Alternance 🎓 RNCP : 37537 publiée le 27/04/23

Certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse



OBJECTIF DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

Le référentiel d'évaluation est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Chaque unité correspond totalement ou partiellement à un bloc de compétences et à une épreuve. Sur demande, et automatiquement pour la formation professionnelle continue, les candidats reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants

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

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

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent

CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

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

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 800H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

POURSUITES D'ÉTUDES

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

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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

STATISTIQUES NATIONALES

Certificateur via france compétences : Non publiées à ce jour

Année d'obtention de la certification :

Nombre de certifiés :

Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae :

Taux d'insertion global à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : %

NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : 95%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : 84,2%

Taux de poursuite d'études : 51%

Pour nos formations de 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 après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

(source INSERJEUNES Nov.25)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/



RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat de travail ou de stage.

cfatrajectoire.fr/remuneration/

CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

