

Boulangier

Certificat d'Aptitudes Professionnelles

RNCP37537

A propos du CAP Boulanger

Le titulaire du CAP boulangerie prépare les pâtes, pétrit et procède à la cuisson de différents types de pains, de brioches ou de viennoiseries.

Le CAP Boulanger permet une insertion professionnelle directe dans le secteur de la boulangerie artisanale ou industrielle. Il est également possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études, notamment en certificat de spécialisation (CS), en brevet professionnel (BP) ou en baccalauréat professionnel.

Chiffres clés :

72%

de réussite*

87%

de satisfaction*

65%

d'insertion professionnelle*

*sur 30 stagiaires formés en 2023

Durée de la formation

Formation en présentiel d'une durée totale de 1222 heures dont 662 heures en centre de formation et 560 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 30 heures.

Nombre de places : 15.

La formation

Certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

Date d'enregistrement : 06-03-2024

Programme :

- Approvisionnement, communication et sécurité alimentaire
- Production et présentation des produits de boulangerie
- Fabrication des pains
- Fabrication des viennoiseries
- Technologie professionnelle et sciences appliquées
- Enseignements généraux : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, langue vivante, PSE
- Stages en entreprise

Evaluations en cours de formation :

- Evaluation de l'acquisition des compétences :
 - Quiz
 - Entretien
 - Auto évaluation
 - Evaluation de la satisfaction à mi-parcours

A la fin de la formation :

- Evaluation finale :
 - **Validation du CAP Boulanger**
- Evaluation de la satisfaction - Remise du CAP Boulanger

La formation du Certificat d'aptitude professionnelle offre la possibilité de s'inscrire et de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Débouchés et poursuite de parcours

Le CAP Boulanger permet une insertion professionnelle directe dans le secteur de la boulangerie artisanale ou industrielle. Il est également possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études, notamment en certificat de spécialisation (CS), en brevet professionnel (BP) ou en baccalauréat professionnel.

Modalités et moyens

- Intervenants et formateurs spécialisés et expérimentés dans leurs domaines d'intervention
- Formation situation travail
- Mise en situation professionnelle
- Projets concrets réalisés en collaboration avec les entreprises partenaires
- Ressources multimédias
- Plateforme Form-e®

Recrutement et pré-requis

La formation s'adresse aux :

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail bénéficiant d'une expérience professionnelle significative et ayant un projet professionnel défini dans ce secteur,
- Bénéficiaires RSA
- Jeunes de - de 26 ans orientés par la Mission Locale
- Candidats reconnus handicapés par la MDPH intégrant un milieu ordinaire de formation soumis aux mêmes conditions d'accès que les autres publics.

Pré-requis :

- Niveau 3ème des collèges minimum (lecture, écriture, calcul).
- Avoir acquis les premières bases techniques du métier

Coûts et financements

Formation est gratuite et rémunérée, financée par **les Régions Hauts de France et Ile de France**

Les prestations de formation proposées par l'AFCI sont réalisées exclusivement dans le cadre Plan Régional de Formation passés avec des financeurs institutionnels.

À ce titre la tarification définie dans le cadre du marché auxquels l'AFCI est attributaire. Aucune formation n'est commercialisée en individuel

Où et quand se former ?

L'AFCI propose des ouvertures de formation tout au long de l'année, consultez les dates sur notre site internet !

Hauts de France : Monsieur Julien Bianco, Directeur Régional julien.bianco@afci-formation.fr

Ile de France : Monsieur Ahcène Boukerma, Coordinateur ahcene.boukerma@afci-formation.fr