RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP Compétences
Académie de Versailles
APPRENTISSAGE

CFA de l'académie de Versailles

CAP - BOULANGER

UFA Auguste Escoffier - 77 Rue de Pierrelaye 95610 Eragny

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie :
- Pains courants
- Pains de tradition Française
- Autres pains
- Viennoiseries levées et levées feuilletées

En complément de ces productions :
- Produits de base en restauration Boulangère

Il doit être capable de présenter 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.

CONTENU

Compétences professionnelles :
- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Savoirs :
- Culture professionnelle
- Les Matières Premières
- Les Techniques et le Matériel Professionnel associé
- Les Sciences appliquées
- La Gestion appliquée
- Prévention Santé Environnement
- Français et Histoire- Géographie - Education civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante
- Éducation physique et sportive

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 400 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2025

Date de fin : 27 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)

Formation en une seule année, être déjà titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou 4.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  CAP boulanger

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Contexte professionnel (Emplois concernés à terme) :
- Ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable.
L'actualisation des connaissances et la poursuite de la formation permettront au titulaire du CAP d'accéder à des postes à responsabilités et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.
Types d'entreprises où se situent ces emplois :
- Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formation en une seule année.
Prérequis : Etre déjà titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou 4.

Fiche RNCP 37537

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

M. Vincent MARILLAT (Gastronomie)
Mail : Vincent.Marillat@ac-versailles.fr
Tél : 06 16 97 84 92

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois
charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.
Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.