



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ÎLE-DE-FRANCE

SEINE-ET-MARNE

CAP BOULANGER

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

RNCP niveau 3



PRODUITS DE
BOULANGERIE



APTITUDES
PHYSIQUES



TECHNIQUES DE
VENTE



GESTION
COMMERCE

Où la formation est-elle proposée ?

IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance	●		●
Formation continue	●		●

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être agé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

Objectifs

À l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Réaliser des pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées, des produits de base en restauration boulangère.
- De travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

Programme

Le CAP Boulanger est composé de 7 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 18704](#)

- Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
- Production
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- Éducation physique
- Langue vivante
- Unité facultative : Langue vivante

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma77.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.cfa77.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Etude de cas
 - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire), en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie Boulangère

Perspective professionnelle

- Boulanger
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produit alimentaire
- Pâtissier



DURÉE ET HORAIRES

- CAP en 1 an : **420h**
Nous contacter préalablement
- CAP en 2 ans : **840h**
(hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur trois à l'IMA

TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. *Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). Code CPF : 244867



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA77.FR

WWW.CFA77.FR

