

INTITULE DE LA FORMATION

Certificat d'Aptitude Professionnelle **BOULANGER en mixité**

Métiers Visés, débouchés :	<p>Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, de la fabrication des produits de boulangerie, de l'achat de matières premières et jusqu'à la commercialisation.</p> <p>Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilité.</p> <p>Il occupera des emplois d'ouvrier de production dans les secteurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De l'artisanat (magasin, commerce non sédentaire...) • De l'agroalimentaire (industrie de la boulangerie, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...) • De la grande ou moyenne distribution (GMS)
Objectifs de la formation :	<p>Les activités consistent en général à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries (farine, levure, eau...), les mélanger et les pétrir, • Diviser la masse de pâte en pâtons, les façonner (baguette, boule...) et surveiller la fermentation, • Confectionner les viennoiseries (découper, garnir...), • Enfournier les pains et viennoiseries, suivre la cuisson, • Défourner puis décorer, une fois les produits refroidis, • Disposer les produits en vitrine, • Accueillir la clientèle, la fidéliser, • Gérer les stocks, passer les commandes, négocier avec les fournisseurs, • Gérer la comptabilité (artisan). <p>Pour exercer son métier, le boulanger doit d'abord bien connaître les matières premières qu'il utilise (qualité et propriétés des farines, des levures, des additifs...). Il doit également savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pétrir manuellement la pâte, • Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en boulangerie (pétrin mécanique, chambre de fermentation, four à commande numérique...), • Suivre les procédures et les temps de fabrication de chaque type de produit, • Appliquer strictement les règles d'hygiène, • Maîtriser les techniques de congélation (boulangerie industrielle), <p>Rigoureux et soigneux, le boulanger a le goût des bons produits qu'il aime faire connaître à ses clients. Curieux et inventif, il sait s'adapter aux attentes de sa clientèle et diversifier ses produits (sandwichs variés, salades, pizzas...). Les horaires (travail avant l'aube, journées longues) et les conditions de travail (activité intense, chaleur) lui imposent d'avoir une bonne résistance physique.</p>

<p>Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :</p>	<p>Conditions d'admission : entrée en CAP 2^{ème} année après avoir effectué une 1^{ère} année de CAP Boulanger en statut scolaire ou une 2^{nde} Bac Pro Boulanger Pâtissier en statut scolaire</p> <p>Prérequis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - niveau scolaire et autonomie satisfaisants - information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage <p>Modalités d'admission : Admission après validation du conseil de classe du semestre 2 de la 1^{ère} année de CAP ou de la 2^{nde} Bac Pro Boulanger Pâtissier et accord de la coordinatrice apprentissage.</p> <p>Délai d'accès : Inscription au minimum 1 semaine avant le début de l'année scolaire. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard 3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 mois.</p>
<p>Organisation de la formation (dont durée)</p>	<p>Sur 1 an :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 420 heures de formation en centre de formation, soit 19 semaines • 1225 heures en entreprise
<p>Contenu pédagogique (dont méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :</p>	<p>Méthodes mobilisées :</p> <p>Formation en présentiel</p> <p>Utilisation de solutions numériques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Applications Office 365 <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluations formatives périodiques • Evaluation certificative du CAP en ponctuel
<p>Poursuite de formation, passerelles, équivalences :</p>	<p>1^{ère} Bac Professionnel Boulanger Pâtissier (statut scolaire ou en mixité)</p> <p>Mentions Complémentaires du domaine professionnel</p> <p>Brevet Professionnel Boulanger en apprentissage</p>
<p>Statut de la formation (apprentissage, contrat de professionnalisation, stagiaire de la formation professionnelle)</p>	<p>Apprentissage uniquement</p>
<p>Nos spécificités :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau technique performant • Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition • Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires • Foyer Jeunes travailleurs à proximité
<p>Examen :</p>	<p>EN PONCTUEL</p> <p>EP1 - 1 épreuve écrite de technologie professionnelle – Gestion Appliquée – Sciences Appliquées (EP1) – coefficient 4</p> <p>EP2 - 1 de production - écrite et pratique (EP2) – coefficient 12</p> <p>EP2 - 1 épreuve de PSE (sous-épreuve de l'EP2) – coefficient 1</p> <p>EG 1 - Épreuve de Français – Histoire Géographie EMC – écrit et oral - coefficient 3</p> <p>EG 2 – Math Sciences physiques & chimiques – écrit – coefficient 2</p> <p>EG 3 - Épreuve d'éducation physique et sportive – pratique- coefficient 1</p> <p>EG 4 - Langue vivante – oral – coefficient 1</p>

<u>Tarifs</u>	Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO ou la structure d'accueil
<u>Accessibilité aux personnes handicapées</u>	Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap (en cas de handicap moteur, avis de la MDPH et médecin du travail). Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable. Etablissement aux normes ERP
<u>Possibilité de valider un ou des blocs de compétences</u>	La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné.
<u>Contacts (nom / Email / téléphone / Site internet) :</u>	Marie-Claudine POUSSARD mc.poussard@lycee-saintmichel33.com 06 65 16 98 43 http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/