

CAP BOULANGER

Taux de satisfaction : 79.90 %

Taux de réussite : 88.00 %

Taux d'insertion : 100.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Durée variable en fonction du cursus scolaire du candidat.

DATES PREVISIONNELLES

Du 14/03/2022 au 18/11/2022.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

GMTE94

Severine Beranger

Tél : 01 45 16 19 19

gmte94@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Alexandra Clou

referent.handicap.gmte94@ac-creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

Individuels payants, Pro A,

Contrat de sécurisation

professionnelle, Compte

Personnel Formation, Projet de

transition professionnelle

Eligible CPF N° n°2037



CODES

OBJECTIFS

Préparer le CAP Boulanger en vue d'occuper un poste d'ouvrier boulanger
Maîtriser les techniques de fabrication (divers pains et viennoiseries) dans le respect des règles d'hygiène imposées par la réglementation en matière de prévention des risques alimentaires.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale.

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

réglementaire

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 01/09/2021 au 14/03/2022 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 94 à Champigny-sur-Marne.

Nous contacter :

Par téléphone : 01 45 16 19 19

Par mail : gmte94@ac-creteil.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet (en centre et en entreprise)

Organisé en alternance.

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques et technologie professionnelle
- ▶ Les sciences appliquées
- ▶ Gestion appliquée
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Anglais professionnel

Période de formation en milieu professionnel

VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP boulanger niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique / Mention complémentaire / Brevet de maîtrise



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

NSF : 221

Formacode : 21538

Code Rome : D1102

