

## CAP BOULANGER

Taux de réussite : 100.00 %

### PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans  
Contrat d'apprentissage

### LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.  
Prise en charge à 100% par l'état.

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.  
Durée en centre : 800 heures  
Durée en entreprise : 835 heures  
Durée hebdomadaire moyenne : 34h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2021 au 30/06/2022.

### LIEUX DE FORMATION

CFA  
UFA François Rabelais  
6, rue Pierre et Marie Curie  
94407 Vitry-sur-Seine  
Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

CFA  
Nicole Eustache  
Tél : 01 57 02 67 74  
cfa-academique@ac-creteil.fr  
Réfèrent handicap :  
Julie Boehrer/Mme Boumendil

### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
Forfait parcours mixte :  
6 910,00 €.  
Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :  
Contrat d'apprentissage  
N° DOKELIO : AF\_98162  
Eligible CPF N° n°2037



### CODES

NSF : 221  
Formacode : 21538  
Code Rome : D1102

### 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  
Sens du travail en équipe  
Aucune contre-indication médicale pour exercer le métier  
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### POSITIONNEMENT

réglementaire

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.  
Inscriptions du 22/03/2021 au 08/07/2021 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.  
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.  
Organisé en alternance.  
Cours du jour  
Période de formation en entreprise.

### 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

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution. Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à s'expatrier.

Le secteur de la boulangerie est en pleine évolution. Les nouvelles techniques facilitent le travail, et font gagner du temps. La fabrication de produits de restauration légère (quiches, sandwiches) se développe régulièrement.