



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

ILE DE LA RÉUNION



CAP - Niveau 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Boulangier

LES OBJECTIFS

Former des ouvriers qualifié capables de :

- Fabriquer et présenter des pains et viennoiseries,
- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières,
- Pétrir la pâte, peser et façonner les pains,
- Assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

LES DÉBOUCHÉS

Ouvrier de production en boulangerie en entreprise industrielle ou dans la grande distribution

POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre en :

- MC Boulanger
- BP Boulanger

LES +++ DE LA FORMATION

L'étudiant lors de son parcours peut participer à des concours régionaux et nationaux

Université Régionale des
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation
de Sainte-Clotilde

0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence
98 97 022 98 97





CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

BOULANGER - NIVEAU 3

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

- Soit titulaire de certains CAP
- Soit jeunes issus de la classe de 3^{ème}
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

COUPON-RÉPONSE à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

.....

Code postal : Ville :

Tél. : 0262 GSM : 069 Fax : 026.....

Email :

contrôler la qualité des matières premières

fabriquer des viennoiseries

poser et façonner les pains

CONTENU PÉDAGOGIQUE

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques
- Sciences physiques et Chimiques
- Français
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Arts appliqués
- Prévention santé environnement
- EPS
- Anglais

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux
- Environnement Economique, Juridique et Social de l'entreprise
- Technologie et pratique professionnelle
- Chef d'œuvre

Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'alternance : 1 semaine en Centre et 2 semaines en entreprise

DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les examens sont validés par évaluation en cours de formation (CCF), sur la partie pratique les évaluations se font en centre et en entreprise.

Formation Continue : Les examens sont validés par épreuves ponctuelles en fin de parcours

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en centre; L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Un centre de documentation technique
- Des salles équipées
- Salle informatique avec accès internet
- Atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en œuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours

Je suis intéressé(e) par la formation

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) BOULANGER - NIVEAU 3

Je souhaite être contacté(e)

Créneaux horaires :
(facultatif)

