



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

ILE DE LA RÉUNION



CAP BOULANGER

Diplôme du ministère de
l'Éducation nationale de
Niveau 3 inscrit au RNCP

LES OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en :

- Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

LES DÉBOUCHÉS :

Ouvrier boulanger

SUITE DE PARCOURS :

- CS (ex MC) boulangerie spécialisée
- BP boulanger
- CQP tourier

LES +++ DE LA FORMATION :

Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs.

Accès possible à l'internat, la restauration Aide au petit équipements, permis de conduire.

Mobilité européenne et internationale possible.

Participation à des concours (MAF...)

CMA FORMATION

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





Appliquer les mesures d'hygiène,
sécurité alimentaire

Produire des produits de panification et de
boulangerie

Peser, mesurer, fabriquer

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 3ème
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de contrat d'apprentissage).

EQUIVALENCES PASSERELLES

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Pâtissier en 1 an – Entrée en 2ème
année Bac Pro Boulanger

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année pour une
entrée en formation principalement en août ou en
septembre. Intégration en formation dans les trois
mois du début du contrat d'apprentissage.

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

Dossier de candidature complété

Copie de la pièce d'identité

Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts
définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Stagiaires de la formation professionnelle : prise en
charge possible en fonction du statut et des droits
acquis.

Coût de la formation : nous consulter pour devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

Saint-Denis : 0262 21 04 35 - Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES

- Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Mobilité (bloc facultatif)
- Langue vivante (bloc facultatif)

DURÉE

2 ans en alternance, 840 h en centre de formation

Durée adaptée en fonction des profils et des situations

MODALITES

Présentiel 1 semaine sur 3 en centre de formation

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Evaluation : CCF contrôle en cours de formation

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectués en centre.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance ; Visite en entreprise

Moyens techniques : salles de formation, salle informatique, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise



Accueil et handicap

Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.

