



BOULANGER

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du CAP Boulanger (niveau 3) est un ouvrier qualifié et maîtrise les compétences de base pour exercer le métier.

Le CAP Boulanger est le premier niveau de qualification nécessaire pour intégrer le secteur de la boulangerie. Le titulaire du CAP disposera des fondamentaux pour exercer son métier.

Il peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

Ce métier nécessite de bonnes aptitudes physiques et de la créativité.

OBJECTIFS

- Etre capable de fabriquer des produits de boulangerie dans chacune des catégories suivantes : pain de consommation courante, pains spéciaux et de régimes, viennoiserie.
- Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du contrat d'Apprentissage.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF). Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
RNCP N°18704

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING
Développeur de l'apprentissage
03 89 21 57 44
developpeur.cfamr@orange.fr

Secrétariat : 03 89 21 57 40
secretariat.cfamr@orange.fr

Site internet : www.cfa-colmar.com



CAP BOULANGER

CAP CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE RNCP N°18704

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Boulangerie
- Pratique Boulangerie
- Sciences Appliquées
- Gestion Commerce
- Chef d'Oeuvre

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Evaluations formatives :
 - exercices pratiques
 - présentations orales

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.

FILIERE BOULANGERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



MODULES GENERAUX

- Français / Histoire - Géographie / Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques - Sciences Physiques.
- Éducation physique et sportive (EPS)
- Langue vivante (Allemand ou Anglais).
- Prévention Santé Environnement (PSE)

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite

85,9%

Par type de diplôme
calculé sur 3 années

Taux de
satisfaction

92%

Taux d'insertion
professionnelle global

83,3%

Source: IPA 2020

