

## BOULANGER



**Diplôme préparé à l'Ecole des Métiers : CAP Boulanger (2 ans)**

Apprentissage des différentes étapes menant à la fabrication des principaux produits de boulangerie: pain de consommation courante, pains spéciaux, viennoiserie ... dans le respect des règles d'hygiène. Ce métier implique un certain goût pour le travail en équipe, de la minutie, de la rapidité d'exécution, la créativité, l'habileté manuelle et le plaisir de travailler des matières premières naturelles et nobles.

### Contenu de la formation :

Enseignement général	15 heures
Mathématiques/sciences	6 h
Français, Histoire géographie	6 h
Anglais	1 h
EPS	2 h

Enseignement professionnel	20 heures
Pratique professionnelle	7 h
Technologie	4 h
Sciences appliquées à l'alimentation	2 h
Connaissance de l'entreprise	2 h
Arts appliqués	3 h
Prévention Santé Environnement	2 h

### Poursuite de la formation :

(\* diplômes préparés à l'Ecole des métiers)

- \*C.A.P Pâtissier
- \*M.C Boulangerie spécialisée
- \*B.P Boulanger
- \*B.M Boulanger

### Perspectives professionnelles:

Le Brevet de Maîtrise ou le Brevet professionnel est indispensable pour s'installer à son compte.

Outre les orientations professionnelles classiques liées à la production de produits finis, le boulanger peut s'orienter dans d'autres secteurs :

- aide technique en meunerie auprès des boulangers,
- recherche de nouveaux produits en laboratoire d'analyses,
- développement des postes d'encadrement dans les entreprises importantes,
- implantations à l'étranger pour le développement de la boulangerie à l'étranger (Japon, Canada, Corée, Etats-Unis, Allemagne, Hollande...)