

# CAP Boulanger

Formation diplômante / en alternance. Code ROME : D1102



OCCITANIE

LOT



## OBJECTIFS :

RNCP37537  
Education Nationale  
08/03/2014

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

## DURÉE et ALTERNANCE :

**De 10 mois à 3 ans, soit de 420 h à 1260 h.**  
1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises.

## PUBLIC :

Jeunes de + 15 ans, adultes de moins 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi.

## PRÉREQUIS :

Etre âgé de 16 ans ou avoir terminé le premier cycle (3<sup>ème</sup>).

## ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

*En apprentissage* : Après un positionnement obligatoire, le contrat avec l'employeur, la convention CFA/Employeur et l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers. *En formation continue* : après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement

## DÉLAI D'ACCES :

Durée estimée entre la demande et le début de la prestation : de 1 à 4 mois.

## POURSUITE D'ÉTUDES :

- MC Boulangerie spécialisée, niveau 3 (1 an)
- Brevet Professionnel Boulanger, niveau 4 (2 ans)
- BM Boulanger, niveau 5 (2 ans)
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 3 : CAP Boulanger. Des évaluations ont lieu régulièrement au cours des 2 ans et un CAP blanc est organisé au 2<sup>ème</sup> trimestre de la 2<sup>nde</sup> année de CAP.

## ACCESSIBILITÉ :



Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Référent handicap : Pierrick HERBST 05 65 53 21 00.

## CONDITIONS TARIFAIRES :

**Coût annuel : 8 980 €**

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

## PROGRAMME sur 35 h :

### ➔ Enseignement Professionnel : 21 heures

Pratique professionnelle  
Technologie professionnelle  
Sciences appliquées  
PSE

### ➔ Enseignement général : 14 heures

Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique  
Mathématiques - Physique/Chimie  
EPS  
Langue vivante / *Anglais*  
Arts appliqués et cultures artistiques

## MODALITÉS DE LA FORMATION :

Formation en présentiel et/ou distanciel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans.  
Certains cours sont proposés en e-learning.  
Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo et Google suite Education.

## RESSOURCES HUMAINES :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.  
Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.  
L'animatrice du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.  
Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.  
L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

## MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Alimentaire de l'Ecole des Métiers.  
Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels : technologie et sciences appliquées.  
La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.  
L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Notre établissement est classé 3<sup>ème</sup> d'Occitanie en nombre de départs en Mobilité des apprentis et formateurs, pour la période 2018-2020.

## CONTACTS :

Contactez Sarah DELPECH de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55/ 06 70 18 83 67 – [s.delpech@cm-cahors.fr](mailto:s.delpech@cm-cahors.fr)  
Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – [edm46@cm-cahors.fr](mailto:edm46@cm-cahors.fr)

## ECOLE DES METIERS DU LOT

Rue Saint Ambroise – 46000 Cahors – T : 05 65 53 21 00 – F : 05 65 53 21 05  
[www.edm-cahors.fr](http://www.edm-cahors.fr) – [edm46@cm-cahors.fr](mailto:edm46@cm-cahors.fr) – SIRET : 130 027 931 00281

