



## OBJECTIFS :

RNCP37313  
Education Nationale  
25/04/2003

Ce boulanger fabrique des **pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes**. Il connaît les **spécialités régionales**. Il sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.

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 titulaire du CAP boulanger.

## 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.

## POURSUITES D'ÉTUDES :

- Brevet Professionnel Boulanger, niveau 4 (2 ans)
- BM Boulanger, niveau 5 (2 ans)
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313/>

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 3 : MC Boulangerie spécialisée. Des évaluations type examen ont lieu régulièrement au cours de l'année.

## 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 : 6 254 €

*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 :**
  - E1 : Organisation de production
  - E1 : Arts Appliqués
  - E2 : Technologie professionnelle
  - E2 : Connaissance de l'entreprise
  - E2 : Sciences appliquées à l'Alimentation
  - E3 : Evaluation de l'activité professionnelle
  
- **Enseignement général :**
  - Sciences physiques et chimiques
  - Langue vivante / *Anglais*

## 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



Soutenir les compétences

