

CAP BOULANGER

Le Boulanger, professionnel de la gastronomie française, est un artiste. Maître d'un art qui remonte de l'aube de notre histoire gourmande, il sait tirer le meilleur de la nature et fait résonner dans le monde entier la voix de la tradition française.

Fonctions

Le titulaire du CAP BOULANGER doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité

Qualités requises

- Force et résistance physique (travail de nuit, debout...)
- Habileté manuelle
- Hygiène rigoureuse
- Sens du commerce

Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de 16 à 25 ans (possibilité dès 15 ans avec le niveau 3^{ème}).
- Signer un contrat d'apprentissage, d'une durée de 2 ans, avec un employeur.

Formation et rythme d'alternance

- 2 ans de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 400 h de formation) par année. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.

Enseignements dispensés au CFA

Domaine professionnel

- Pratique.
- Technologie.
- Connaissance de l'environnement économique et juridique
- Sciences appliquées.
- Prévention santé environnement.

Domaines généraux

- Français et Histoire-Géographie.
- Mathématiques-Sciences.
- Education physique et sportive.



**CFA Interprofessionnel de la Loire
Les Mouliniers**
28, rue des Mouliniers
BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99
www.cfa-mouliniers.com