

# CAP BOULANGER

ALIMENTATION  
Formation Niveau V



## Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de 16 à 29 ans (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

### Qualités requises :

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

## Objectif de formation

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.

Il saura exécuter les tâches liées à l'approvisionnement, la production, la qualité et l'hygiène et la commercialisation.

## Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation
- 12 semaines par an au CFA soit 420 heures maximum de formation au CFA par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours, formation en 1 an possible
- Effectif minimum 10 effectif maximum 36

## Contenu de la formation au CFA

### Domaine professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

### Domaines généraux

- Français / Histoire Géographie
- Mathématiques / Sciences - Sciences physiques
- Anglais
- EPS

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national



Centre de Formation d'Apprentis  
Interprofessionnel de la Loire « Les  
Mouliniers »

SCIC-SAS

28, rue des Mouliniers BP 60098  
42010 Saint-Etienne cedex 2

Tél. 04 77 59 31 80

[www.cfa-mouliniers.com](http://www.cfa-mouliniers.com)

