



BOULANGER

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du CAP Boulanger (niveau 3) est un ouvrier qualifié et maîtrise les compétences de base pour exercer le métier.

Le CAP Boulanger est le premier niveau de qualification nécessaire pour intégrer le secteur de la boulangerie. Le titulaire du CAP disposera des fondamentaux pour exercer son métier.

Il peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

Ce métier nécessite de bonnes aptitudes physiques et de la créativité.

OBJECTIFS

Être capable de :

- Fabriquer des produits de boulangerie dans chacune des catégories suivantes : pain de consommation courante, pains spéciaux et de régimes, viennoiserie.
- Assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- Respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- Présenter et communiquer sur les produits réalisés.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 14 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves de certification se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF).

Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

La formation en entreprise est prise en compte.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.



CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Diplôme de niveau 3

RNCP N°37537

PUBLICS ET MODALITES D'ACCES - PREREQUIS

Public « contrat d'apprentissage » :

- De 16 à 29 ans
- A partir de 15 ans et sortant de classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



Aucun prérequis nécessaire à l'entrée en formation.

LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : inscription@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Référente personnes en situation de handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognat@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

CLIQUEZ ICI



N° 37537

01/09/2021

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Boulangerie
- Pratique Boulangerie
- Sciences Appliquées
- Gestion Commerce
- Chef d'Œuvre

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

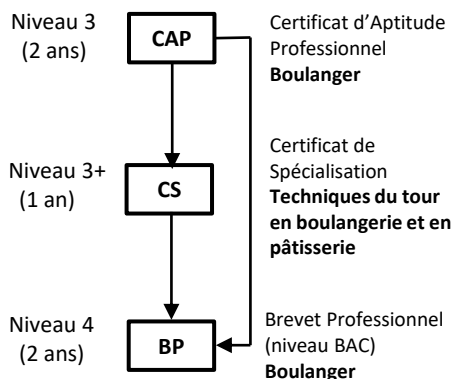
MODALITES D'ÉVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Situations d'évaluations formatives :
 - exercices pratiques
 - présentations orales
 - expressions écrites

INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

FILIERE BOULANGERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :
<https://www.onisep.fr>

MODULES GENERAUX

- Français / Histoire - Géographie / Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques - Sciences Physiques
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- Langue Vivante (Allemand ou Anglais)
- Prévention Santé Environnement (PSE)

MOYENS ET OUTILS

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, salle de soutien, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace Numérique de Travail (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Aide au permis de 500 € (à partir de 18 ans).
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

