

CAP Boulanger

Mis à jour le 1 mars 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,
entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- CAP Boulanger
Diplôme Education
Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles Continus en cours de
Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Boulanger (Greta Alsace)** est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.

Ses **principales missions** sont :

- Participer à l'approvisionnement et au stockage
- Contrôler la qualité des matières premières
- Pétrir la pâte, peser, façonner les pains et viennoiseries
- Assurer le suivi de la fermentation des produits et la cuisson

Le titulaire du CAP Boulanger (Greta Alsace) **peut évoluer dans une entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution.**

Contenu

- **Enseignement professionnel**
Technologie et pratique professionnelle
Sciences appliquées
Prévention santé environnement /SST
Gestion appliquée
Arts appliqués
- **Enseignement général**
Français
Langue vivante
Histoire-Géographie
Mathématiques – Sciences

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

CAP Boulanger

- Formacode : 21538
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, D1102

Financements possibles

CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Boulanger
- Aide-boulangier
- Ouvrier-boulangier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr