

# CAP BOULANGER 1 AN / 2 ANS NIVEAU 3 RNCP 18704. Code diplôme 50022130

**Durée** : 24 mois ou 12 mois, 490 heures de formation par an. **Modalité** : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 24. **Taux de réussite** 100 %. **Taux d'insertion** 90 %. **Taux de rupture** 10 %. **Poursuite d'étude** 70 %. **Taux de satisfaction** 88 %. **Délais d'accès** : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre pour la formation en 1 an. **Mise à jour de la fiche** : 04/2021.

**Présence d'un référent handicap pour une adaptation du parcours.** Publics : Tous publics



**Objectifs** : Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie : Pains courants, pains de tradition Française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées. Produits de base en restauration Boulangère. Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise.

**Poursuite d'étude** : Bac pro boulanger pâtissier. BP boulanger. MC pâtisserie boulangère.

**Insertion professionnelle** : La connaissance du matériel, des process et des matières premières utilisées permettant la réalisation et la présentation des produits. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Types d'entreprises où se situent ces emplois : Entreprises artisanales (sédentaire ou non). Grandes et moyennes surfaces (GMS). Industries agroalimentaires. Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

**Conditions de travail** : Le titulaire du CAP boulanger peut être amené à travailler en horaires de nuit, les weekends et les jours fériés. **Prérequis** : Aucun pour LE CAP 2 ans. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pour le CAP 1 an (avoir déjà validé un autre CAP ou BAC). **Alternance** : 2 semaines en entreprise 1 semaine au CFA. **Modalités pédagogiques** : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Qualité** : Être motivé, organisé et méthodique. **Programme de la formation** :

<b>APPROVISIONNEMENT</b>	Réception des marchandises. Détection des anomalies. Vérification des régies d'hygiène et de sécurité. Stockage.
<b>PRODUCTION</b>	Préparer les matières premières pour la production. Réaliser la production. Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication. Pains Courants Français. Pains de Tradition Française. Autres Pains (Pain de campagne, pain complet, pain de mie, pain viennois). Pâtes Levées Feuilletées (Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins). Pâte à Brioche (couronne). Pâte à pain au lait et / ou pâte à pain brioché. Sandwichs et tartines. Décor.
<b>QUALITE HYGIENE SECURITE</b>	Respecter le Document Unique. Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire. Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise. Vérifier la conformité des produits finis.
<b>ENTRETIEN</b>	Participation à l'entretien et nettoyage des locaux, des équipements et des matériels. Désinfection des matériels et des plans de travail.
<b>COMMERCIALISATION COMMUNICATION</b>	Présenter les produits. Communiquer avec le personnel de vente Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe.

<b>TP BOULANGERIE</b>	<b>13 H</b>	<b>SCIENCES APLIQUEES</b>	<b>3 H</b>
Réalisation chef d'œuvre		PSE	1 H
<b>TECHNOLOGIE BOULANGERIE</b>	<b>2 H</b>	<b>CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE</b>	<b>2 H</b>
<b>ARTS APPLIQUES</b>	<b>2 H</b>	<b>MATHEMATIQUES-SCIENCES</b>	<b>3 H</b>
<b>EPS</b>	<b>2 H</b>	<b>FRANÇAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE</b>	<b>4 H</b>
		<b>EDUCATION CIVIQUE</b>	

## Certifications : EXAMEN EN CCF

EP1 Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée. CCF

EP2 Production de boulangerie CCF

Unités d'enseignement général

EG1 : Français et Histoire-Géographie - Éducation civique CCF

EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques CCF

EG3 : Éducation physique et sportive CCF

EF : Langue vivante étrangère

**Certification partielle** : Non Niveau de sortie : 3

Passerelles/équivalences : NON

**Tarifs** : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

+ D'infos : [www.inserjeunes.education.gouv.fr](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr)

**CFA**  
TRAJECTOIRE



## Lieu de formation :

ECOLE HOTELIERE  
SAINT QUENTIN EN YVELINES  
PLACE FRANCOIS RABELAIS  
78042 GUYANCOURT



[guyancourt@cfatrajectoire.fr](mailto:guyancourt@cfatrajectoire.fr)

Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.

Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.  
Tram 13 (Saint Germain-St Cyr).



## Moyens Techniques :

- 1 CDI, 1 internat 180 places.
- 26 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques de
- 3 laboratoires de Pâtisserie.
- 1 laboratoire de Boulangerie
- 1 laboratoire de  
Chocolaterie et de traiteur.

## Contacts :

CFA TRAJECTOIRE MME FORTIER

0782093 B 11788423778

☎ 01 30 96 12 35

[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)

[guyancourt5@cfatrajectoire.fr](mailto:guyancourt5@cfatrajectoire.fr)

Pour postuler sur notre site internet:

