



TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.
Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP18704BC01 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
- RNCP18704BC02 - Production
- RNCP18704BC03 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- RNCP18704BC04 - mathématiques-sciences physiques et chimiques
- RNCP18704BC05 - Éducation physique
- RNCP18704BC06 - Langue vivante
- RNCP18704BC07 - UF Langue vivante

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 2 cuisines pédagogiques, 1 laboratoire de pâtisserie
- 1 restaurant d'application
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 plateau technique

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 30 96 12 35

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

EP1 : Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée
EP2 : Production de boulangerie
EG1 : Français, Histoire-Géographie, Éducation civique
EG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
EG3 : Éducation physique et sportive
EF : Langue vivante étrangère

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro boulanger pâtissier ;
- BP boulanger ;
- MC pâtisserie boulangère ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Boulanger ;
- Pâtissier ;
- Chef de partie boulangerie ;
- ...

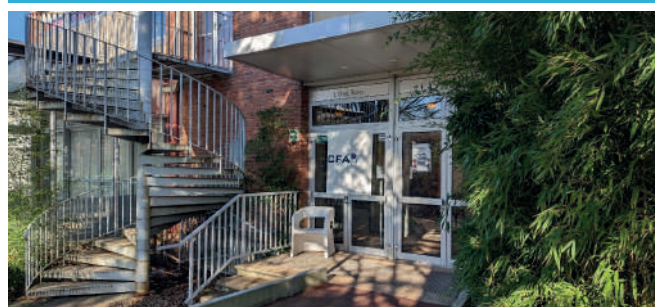
PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent
CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

CFA Trajectoire - Campus Jouy-en-Josas

Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 83,3% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 93,3%

Pour nos formations niveau 4 : (BAC et MC concernées) :
taux de poursuite d'études : 46%, taux d'emploi : 51%, taux d'interruption en cours de formation : 45% , taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 39%
Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>