CAP boulanger

Conduit à la certification CAP boulanger

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs :
Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.
Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.
À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades).
Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.
En métropole, les épreuves de ce CAP peuvent également être organisées au cours du cursus du bac pro Boulanger - pâtissier préparé en 3 ans.

Programme de la formation :
L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- la technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.)
- les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- la connaissance de l'entreprise
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

Des ateliers d'expression artistique et d'éducation physique et sportive sont proposés en enseignements facultatifs.
Le stage en entreprise se déroule sur une période de 16 semaines (8 semaines en 1re année, 8 semaines en 2e année).

Cette certification est composée de :

- Ufac 1. Langue vivante
- Ufac Mobilité
- UG 4. EPS
- UG 1. Français et histoire - géographie - éducation civique
- UG 2. Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- UG 3. Langue vivante
- UP 1. Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion a
- UP 2. Production

http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexa9a8.html

Type de formation : Certification

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Métiers visés (lien vers le répertoire des métiers ROME de Pôle emploi)

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

Durée, rythme, financement

Modalités de l'alternance :
Rythme en alternance

Conventionnement : Non

Conditions d'accès

Public(s) : Autre public, Tout public

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

Modalités d'accès : Accessible en contrat d'apprentissage

Lieu de réalisation de l'action

Lycée polyvalent de Kawéni
97600 Kaweni
Téléphone fixe : 02 69 61 09 76
Fax : 02 69 62 16 68
Mail : lpo.kaweni@ac-mayotte.fr
Restauration : Restauration possible

Contacts

Contacter l'organisme formateur :
Greta-CFA de Mayotte
SIRET : 20000446300028

Périodes prévisibles de déroulement des sessions

Du 23/08/2023 au 10/07/2025

Pour connaître les dates des prochaines sessions, veuillez contacter l'organisme de formation.

Adresse d'inscription :
Lycée polyvalent de Kawéni
97600 Kaweni

Etat du recrutement : fermé
Modalité : entrées/sorties à dates fixes

Organisme responsable

Greta-CFA de Mayotte (Greta-CFA de Mayotte)
SIRET : 20000446300028

LPO de KAWENI
97600 Mamoudzou
Téléphone fixe : 02 69 61 08 03
Mail : gretacfa@ac-mayotte.fr