

## CAP BOULANGER

Taux de satisfaction : 78.57 %

Taux de réussite : 100.00 %

### PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur  
d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

### LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription  
demandé.

Prise en charge à 100%.

Pour connaître tous les  
indicateurs du CFA académique,  
consultez le site InerJeunes.

### DUREE

Durée moyenne : contenus et  
durées individualisés.

Durée de formation : 800 heures

Durée en entreprise : 835 heures

Durée hebdomadaire moyenne :  
34h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 04/09/2023 au 27/06/2025.

### LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

Site accessible aux personnes en  
situation de handicap

### CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Mme Boumendil

Consulter notre Politique Handicap

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours présentiel :

13 354,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

### OBJECTIFS

Préparer le CAP Boulanger en vue d'occuper un poste d'ouvrier boulanger.

Maîtriser les techniques de fabrication (divers pains et viennoiseries) dans le respect des règles d'hygiène imposées par la réglementation en matière de prévention des risques alimentaires.

### PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général

Sens du travail en équipe

Aucune contre-indication médicale pour exercer le métier

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.

Inscriptions du 20/03/2023 au 07/07/2023 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques et technologie professionnelle
- ▶ Les sciences appliquées
- ▶ Gestion appliquée
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Anglais professionnel

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

#### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

### VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP boulanger niveau : 3

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier

boulanger dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions

de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

N° DOKELIO : AF\_98162



**GIP FCIP**

ACADÉMIE DE CRÉTEIL

s'expatrier.

Le secteur de la boulangerie est en pleine évolution. Les nouvelles techniques facilitent le travail, et font gagner du temps. La fabrication de produits de restauration légère (quiches, sandwiches) se développe régulièrement.

#### CODES

NSF : 221

RNCP : 37537

Formacode : 21538

Code Rome : D1102