



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr



Code(s) NSF : 221

Code CPF : X

C.A.P. BOULANGER

04ENR_FIP_CAPBoulangier

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mar 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800h en centre de formation et 2840h en entreprise)

- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 3 validé/400h

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Boulanger (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP37537) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de la boulangerie

Compétences professionnelles visées :

Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

Organiser le rangement des produits réceptionnés

Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison

Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés

Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Respecter les directives de la démarche environnementale

Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement

Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés

Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente

Utiliser un langage approprié à la situation

Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

Organiser son travail

Effectuer les calculs nécessaires à la production

Peser, mesurer

Préparer, fabriquer

Conditionner les produits fabriqués

Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente

Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis

Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Session 2023 :

Taux de réussite à l'examen de 83%

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/3

**Lieu de formation
& contact :**

- Centre de Formation de la Chambre
des Métiers – Cepal
10 rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

- Centre de Formation de la Chambre
des Métiers - Pôle des Métiers
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Contactcampus88@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général : Français/ Histoire-géographie-
Enseignement Morale et Civique/ Langue vivante/
Mathématiques/ Sciences physiques et chimie/ EPS/ PSE
(Prévention Santé Environnement)
- Enseignement professionnel : Sciences Appliquées/
Technologie/ Pratique/ Connaissance de l'Entreprise et de
son Environnement, Juridique et Social/ Chef d'œuvre/
Vécu et retours d'entreprise

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines
sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des
matières dispensées (travaux de groupes, exposés,
simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en
situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon
calendrier national des examens (épreuves ponctuelles
écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :**x**

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :**x****x****Pour plus de renseignements :**

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

- Ouvrier(ière) boulanger(ère)
- Employé(e) dans une boulangerie artisanale, d'une grande surface, d'une entreprise industrielle ou autre

Possibilité de poursuites d'études :

- BP Boulanger
- CAP Pâtissier

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)