

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 :

Être 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 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

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

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 :

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

Compétences visées et résultats attendus :

- **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

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

Coût :

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

Équipements :

- 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

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

Organisation de la formation :

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

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée 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)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

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

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

Qualification des formateurs :

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

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : **80 %**

Taux de présentation à l'examen : **88 %**



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes