



CAP Boulanger Adulte

PERIODE

Du 2 novembre 2021 au 17 mai 2022

PUBLICS ET PRE-REQUIS

Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation/hôtellerie restauration.

Être titulaire d'un diplôme français de niveau 3 ou 4 (CAP, BEP, BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. Dans le cas contraire, le stagiaire se préparera en toute autonomie au passage des épreuves du domaine général ou se verra préconiser, après évaluation individuelle, le module Préparation aux épreuves d'enseignement général.

ADMISSION

Sur dossier et entretien

RESULTATS

Pas de session en 2021

OBJECTIFS GENERAUX ET NIVEAU DE LA FORMATION

- Savoir adapter son organisation et sa production aux exigences d'un cadre professionnel
- Acquérir les connaissances et techniques de base solides permettant d'intégrer avec succès la profession et y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger (diplôme Education Nationale de niveau 3)

ORGANISATION - DUREE

- **Modules d'enseignement professionnel** : du 2 novembre 2021 au 17 mai 2022
- **Stage pratique en entreprise** : 16 semaines
- **Module de révision/préparation aux épreuves du CAP** : 14 heures, les 16 et le 17 mai 2022.

Inscription par le Ceproc du stagiaire à la session d'examen du CAP Boulanger : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2022 pour les stagiaires inscrits aux examens au plus tard mi-novembre.

VALIDATION

Pour les stagiaires inscrits à l'examen du CAP Boulanger : Diplôme CAP Boulanger ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle délivré par l'Académie de Paris Versailles Créteil.

Attestation de formation et acquisition de compétences délivrée par le Ceproc pour les stagiaires non reçus à l'examen.

STATUT ET FINANCEMENT

Cette formation est éligible au Compte Personnel de Formation

En complément de la mobilisation de vos droits acquis dans le cadre de votre CPF, vous pouvez vous renseigner sur les dispositifs mobilisables selon votre statut salarié ou demandeur d'emploi :

- CPF de transition
- Plan de développement des compétences
- Dispositif Pro A
- Formation ouverte aux demandeurs d'emploi mais non conventionnée

COUT DE LA FORMATION

- Frais de dossier : 20 euros (non restitués), frais d'inscription : 35 euros
- Frais pédagogiques et d'inscription pour l'ensemble du parcours : 7350 euros
- Equipement personnel (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : environ 500 euros

NB. Le CEPROC étant une association de loi 1901 non assujettie à la TVA, les tarifs sont exprimés en TTC



PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION AU CEPROC

Travaux pratiques

- **Organiser** : Organiser le rangement des produits réceptionnés, Organiser son travail, Effectuer les calculs nécessaires à la production
- **Réaliser** : Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison, Peser, mesurer, Préparer, fabriquer, Conditionner les produits fabriqués, 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, Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- **Contrôler** : Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement, Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- **Communiquer - Commercialiser** : 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, Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Culture technologique et professionnelle

- **Culture professionnelle** : Histoire de la Boulangerie et son évolution - Filière « blé, farine, pain » - Environnement de travail - Appellations en Boulangerie
- **Matières Premières** : Matières premières de base - Matières complémentaires - Produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées - Ingrédients et produits d'addition
- **Techniques et le Matériel Professionnel associé** : Etapes de la panification - Fabrication des pains - Fermentation panaire - Fabrication de la viennoiserie
- **Sciences appliquées** : Sciences appliquées à l'alimentation - Sciences appliquées à l'hygiène - Sciences appliquées à l'environnement professionnel
- **Gestion appliquée** : Contexte professionnel - Insertion dans l'entreprise - Salarié et l'entreprise - Organisation de l'activité - Entreprise - Créatrice de richesse
- **Prévention, santé, Environnement** : Appréhender l'individu et sa santé - L'individu dans ses actes de consommation - L'individu dans son parcours professionnel - L'individu dans son environnement professionnel

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation uniquement en présentiel 420 h

Organisation des semaines au Ceproc :

- **3 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique**
- **2 jours pour les enseignements techniques : Technologie culinaire – Sciences appliquées – Gestion appliquée – PSE : prévention, santé et environnement**

Horaires des cours : entre 8h00 et 18h00

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques. Le Ceproc est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

PROFIL DE L'EQUIPE ENSEIGNANTE

Formateurs diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans au poste de boulanger
Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques.

MODALITE D'EVALUATION

Bilans ponctuels et certification par épreuve terminale

VALIDATION DE L'EXAMEN

La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Postes de commis, ouvrier, responsable de fournil, tourier, chef dans une boulangerie du secteur artisanal ou d'autres secteurs de l'alimentation. Possibilité, à terme, de création ou reprise d'entreprise.

POURSUITE D'ETUDES

- CAP au choix en boucherie, charcuterie-traiteur, cuisine ou pâtisserie
- Mention complémentaire pâtisserie boulangère.