

CAP BOULANGER CONNEXE 1 AN

Pré requis

Après un CAP
Après un BAC ou un BAC+
Test et entretien.

Objectif de la formation

Apprendre et maîtriser les techniques de fabrication (pétrissage, façonnage, cuisson...) des pains de tradition française, courants, spéciaux et viennoiserie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Qualités requises

Motivé, soigneux, ponctuel, respectueux de l'hygiène.

Organisation des cours

Durée : 1 an

Alternance : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise.

Statut : Contrat d'Apprentissage.

Enseignement général :

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques/Sciences, Anglais, EPS.

Enseignement professionnel :

Technologie professionnelle et Pratique de la boulangerie en laboratoire, Connaissance de l'Entreprise (CE), Sciences Appliquées (SA), Prévention Santé Environnement (PSE).

Examen

Epreuve de Pratique professionnelle : réalisation de plusieurs fabrications + pendant l'épreuve : 1 oral de SA et technologie.

Epreuves écrites : SA, CE, Français, Mathématiques/sciences, PSE, Technologie.

Epreuve orale : Histoire-Géographie, Anglais.

Débouchés et poursuite d'étude

Poursuivre par un CAP Connexe (en 1 an) en pâtisserie pour acquérir de nouvelles techniques ou par un BP boulangerie en 2 ans pour approfondir les connaissances en boulangerie.

Commis boulanger chez un artisan de la profession.



Centre Européen des Professions Culinaires

19 rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64
www.ceproc-cfa.com