



CAP Boulanger 1 an

92,3% de réussite en 2023

Description

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : Une semaine à l'école, deux semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant le CAP en fonction de leur éligibilité au dispositif.
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

Admission

Prérequis & modalités d'admissions

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
- Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
- Etre titulaire au minimum d'un CAP, BEP, d'un bac professionnel/général ou d'un diplôme de niveau supérieur
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignement général** : Prévention Santé Environnement (PSE), uniquement pour les titulaires d'un BAC ou BAC+
- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et Pratique de la boulangerie en laboratoire, Connaissance de l'Entreprise (CE), Sciences Appliquées (SA), Chef d'œuvre
- **Objectifs 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.
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études** : CAP 1 an en pâtisserie ou dans une autre filière de l'alimentation du CEPROC, Baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier (non dispensé au CEPROC), BP Boulanger (non dispensé au CEPROC)
- **Débouchés professionnels** : 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.

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 19 janvier 2024

Inscrivez-vous

