

CAP BOULANGER



MÉTIER DE BOUCHE

LE MÉTIER

A la croisée de la tradition et de l'avenir, le métier de Boulanger a des perspectives intéressantes en raison de sa constante évolution et de son univers gourmand qui côtoie créativité, passion et savoir-faire. Il évolue grâce aux nouvelles techniques et à la diversification des farines et matières premières pour répondre à l'évolution des goûts de la clientèle.

CONDITIONS D'ACCÈS

De 15* à 25 ans ou plus**

ALTERNANCE

Sur 2 ans (34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an)

QUALITES REQUISES

Aimer le travail manuel

Avoir une sensibilité culinaire

Etre créatif

Sens de l'hygiène

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Dans une entreprise artisanale ou industrielle :

- Concevoir des pains et viennoiseries ;
- Maîtriser une production ;
- Elaborer des produits de snacking tels que les sandwiches ;
- Savoir gérer une cuisson ;
- Evaluer une fabrication ;
- Savoir apprécier les saveurs et les goûts.

* et ** voir au verso

Campus des Métiers et de l'Artisanat

Pôle d'activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours

campus37@cm-tours.fr

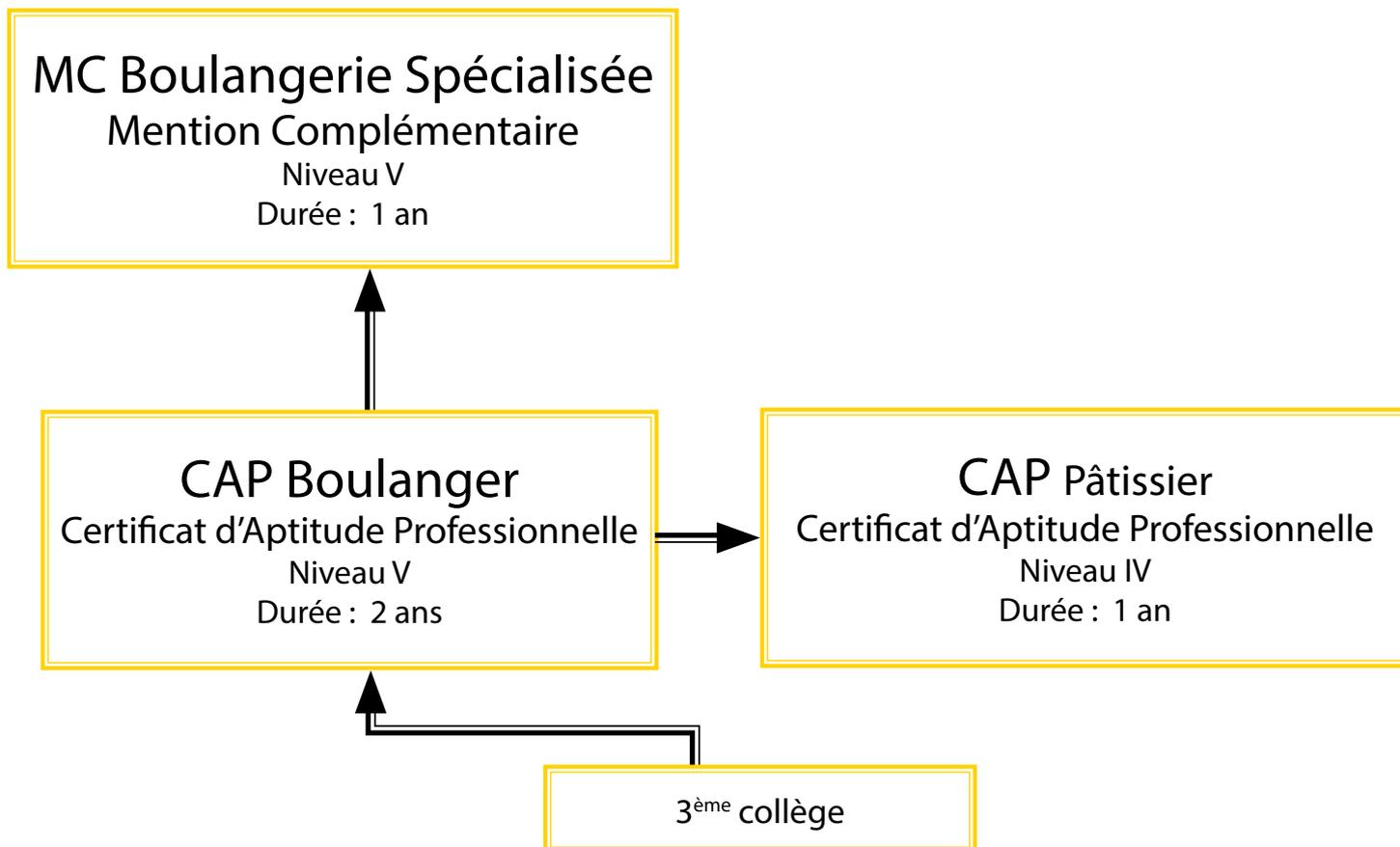
www.campusdesmetiers37.fr

Tél. : 02 47 78 47 00



METIERS DE BOUCHE

Boulangier



* Les jeunes de moins de 15 ans ayant achevé le premier cycle de l'enseignement secondaire (fin de 3^e) comme stagiaire de la formation professionnelle, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un centre de formation d'apprentis et peuvent entrer en apprentissage dès lors qu'ils ont atteint l'âge de 15 ans et un jour.

** Depuis la loi du 8 août 2016, l'apprentissage est ouvert jusqu'à l'âge de 30 ans . Projet ouvert à quelques régions, dont la région Centre-Val de Loire.