

CAP BOULANGER (Niveau 3)



LES OBJECTIFS

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.



CONTENU DE LA FORMATION

► Enseignement général :

- Français
- Anglais
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences Physiques et Chimie
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

► Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques : fabrication de produits de boulangerie (pains de tradition française, viennoiseries...)
- Technologie professionnelle
- Connaissance économique, juridique et sociale de l'entreprise
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements

DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 2 ans ou 1 an sous conditions

Rythme : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
 - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
 - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Participer à l'organisation du travail
- Choisir les matières premières pour la réalisation
- Maîtriser les procédés de fabrication
- Réaliser les opérations élémentaires de finitions et de décors
- Savoir répondre à une commande



PERSPECTIVES D'EMPLOI

Ouvrier boulanger



POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Boulangerie spécialisée
- BP Boulanger
- MC Employé traiteur
- CAP Pâtissier (1 an)



LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat
Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
campus37@cma-cvl.fr
Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :
www.campusdesmetiers37.fr



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap