



## Certificat d'Aptitudes Professionnelles BOULANGER

### Objectifs

Le ou la titulaire du CAP Boulanger exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier. Il ou elle est capable de :

- Réaliser des produits de boulangerie et des préparations de base en restauration boulangère à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis

### Entreprises d'accueil

Toutes entreprises ayant des activités de boulangerie

### Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : après la 3<sup>e</sup> et ayant 15 ans effectif au plus tard le 31 décembre de l'année de cours
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

### Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

*Possibilité de personnalisation notamment pour les situations de handicap*

### Contenu de la formation

Matières	Matières générales	Matières professionnelles
	Français	Sciences appliquées
	Mathématiques et sciences	Chef d'œuvre
	Anglais	Prévention Santé Environnement (PSE)
	Prévention -Santé- Environnement (P.S.E)	Enseignement Pro
	Hist/géo	Gestion
	E.P. S	

### Après la formation

#### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- BAC PRO Boulanger pâtissier
- CAP Connexe Pâtissier
- MC Employé traiteur
- BP Boulanger
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère

#### Perspectives professionnelles :

- responsable de fabrication
- responsable d'un point de vente chez des employeurs variés
- créer ou reprendre une entreprise

### Formation par apprentissage

Code diplôme Code RNCP  
82703 867

### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3.  
(Diplôme du Ministère de l'Education Nationale).

### Durée de la formation

800 heures (sur 2 ans).

### Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

1 semaine dez cours/ 3 semaines en entreprise en général

### Publics accueillis

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires

V3 15/07/2023

#### Modalités financières

**Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.**  
La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.  
Coût annuel moyen préconisé par France Compétences

#### Méthodes mobilisées

-Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance. (Retour sur Expérience)  
L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.  
-Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.  
-A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.  
-Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, autoévaluation)

#### Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage, l'apprenti et son référent)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

**100% de réussite en 2023**

#### Rémunération de l'apprenti

	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 ans à 26 ans	26 ans et plus
<b>1ère année</b>	(27% SMIC)	(43% SMIC)	(53% SMIC)	(100%SMIC)
<b>2ème année</b>	(39% SMIC)	(51% SMIC)	(61% SMIC)	(100%SMIC)
<b>3ème année</b>	(55% SMIC)	(67% SMIC)	(78% SMIC)	(100%SMIC)

**Accès par transport :** Ligne de bus à proximité

**Accessibilité P.M.R. des locaux (totale)**

**Les + de la formation**  
**Restauration :** Cantine / self sur place  
Commerces alimentaires et de restauration à proximité

**Hébergement :** Internat sur place

Foyer des jeunes travailleurs (FJT\*)

**Matériel / Équipement**

- salle informatique
- Plateau technique équipé, conforme au référentiel

**Dates de la formation :** octobre 2023 à juin 2025

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de mai 2023**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

#### Aides financières de l'apprenti

(sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1er équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au lycée)
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au lycée)
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

**Contact :** Mme Sandrine NOLLET, adjointe de direction scolaire, 0696 20 21 93,

[sandrine.nollet@apprentis-auteuil.org](mailto:sandrine.nollet@apprentis-auteuil.org)

V3 26/05/2023