



CAP Boulangier

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le boulanger ou la boulangère est un commerçant artisan qui conçoit des pains traditionnels et spéciaux ainsi que des produits apparentés.

Pétrissage de la pâte, façonnage, fermentation, enfournage et cuisson sont les activités quotidiennes.

Le boulanger est scrupuleux en matière de propreté. Il fait preuve d'habileté manuelle, de créativité. Le contact clientèle nécessite un esprit sociable.

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.

LES PERSPECTIVES D'EMPLOIS

Après un CAP, il est ensuite possible de poursuivre en BP Boulangerie afin de se perfectionner.

LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation et aux locaux
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Communication
- Mathématiques / Sciences
- Français
- Histoire / Géographie
- EPS



CAP

Boulangier

.....
DIPLÔME

CAP BOULANGER

.....
LA DURÉE

1 semaine CFA / 2 semaines entreprise
(A titre indicatif)

POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Salariés d'entreprise (CIF, DIF, Contrats de professionnalisation ...)

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- 15 ans ayant accompli une classe de troisième.
- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé).
- Possibilité d'accueillir en période hors cycle.

• CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher

• 149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
• www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

