

CAP BOULANGER

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat. Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale : La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Attention :

- Si vous avez moins de 16 ans vous pouvez signer un contrat d'apprentissage si vous avez terminé votre cycle 4 (3^{ème} collège)
- Si vous avez moins de 15 ans (cycle 4 terminé) vous devez prendre rendez-vous avec le Responsable Pédagogique, M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr afin de signer une convention sous statut scolaire.

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 2^{èmes} années
- Octobre pour les 1^{ères} années.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

Le diplôme :

Le certificat d'aptitude professionnel Boulanger est un diplôme national, de l'Education Nationale de niveau 3.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 27/04/2023

Durée de la formation :

800 h d'enseignement en 2 ans

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP37537 – Date d'échéance au 31/08/2026

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

Conditions d'admission :

De 16 ans à 29 ans révolus, ou bien, avoir moins de 16 ans (cf. Modalités d'accès).

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation handicap (titulaire d'une RQTH).

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur au Brevet des collèges, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Les candidats ajournés peuvent conserver et reporter sur demande, sur chacune des sessions ultérieures, pour une durée de cinq ans à compter de leur date d'obtention, les notes obtenues au CAP s'ils se représentent à l'examen ou à une autre spécialité de ce diplôme pour les unités suivantes (sous réserve que les enseignements correspondants soient prévus au règlement d'examen de cette spécialité) :

- Français, histoire –géographie-enseignement moral et civique,
- Mathématiques-sciences,
- Education physique et sportive,
- Langue vivante
- Epreuve facultative.

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

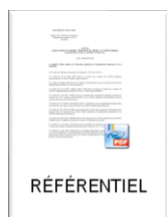
M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser l'approvisionnement (réception et stockage des marchandises)
- Maîtriser la production (mise en place du poste de travail, pétrissage, fermentation)
- Avoir le souci permanent du respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Communiquer avec le personnel de vente pour présenter les produits et connaître les aspects nutritionnels des produits
- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

Référentiel de la formation :



Présentation succincte du métier :

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable.

Les emplois se situent en :

- Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- D'enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement.
- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Bloc de compétences de la formation :

RNCP37537BC01 – Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie : Organiser le rangement des produits réceptionnés ; Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison ; Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés ; Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire ; Respecter les directives de la démarche environnementale ; Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement ; Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés ; Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente ; Utiliser un langage approprié à la situation

RNCP37537BC02 – Production et présentation de produits de panification et de boulangerie : Organiser son travail Effectuer les calculs nécessaires à la production ; Peser, mesurer ; Préparer, fabriquer ; Conditionner les produits fabriqués ; Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente ; Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis ; Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

RNCP37537BC03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique :

Français : Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer ; Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer ; Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques ; Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser ; S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie ; Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme ; Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement ; Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

RNCP37537BC04 – Mathématiques et physique-chimie : Rechercher, extraire et organiser l'information ; Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité ; Expérimenter, utiliser une simulation ; Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés.

RNCP 37537BC05 – Langue vivante étrangère : Comprendre la langue orale ; Comprendre un document écrit ; S'exprimer à l'écrit ; S'exprimer à l'oral en continu ; Interagir à l'oral ; Dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

RNCP37537BC06 – Education physique et sportive : Développer sa motricité ; S'organiser pour apprendre et s'entraîner ; Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ; Construire durablement sa santé ; Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

RNCP37537BC07 – Prévention-santé-environnement : Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation ; Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention ; Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix ; Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté ; Agir face à une situation d'urgence.

RNCP37537BC08 – Mobilité (Bloc facultatif) : Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement ; Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

RNCP37537BC09 – Langue vivante (Bloc facultatif) : S'exprimer à l'oral en continu ; Interagir à l'oral ; Comprendre un document écrit dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Modalités d'évaluation :

Contrôle en examen ponctuel.

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous :

Certificat d'Aptitude Professionnelle BOULANGER				Scolaires (établissements publics et privés sous contrat)		Scolaires (établissements privés hors contrat)	
				Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités)		Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités)	
				Formation professionnelle continue (établissements publics)		Formation professionnelle continue (établissements privés)	
				Enseignement à distance, candidats individuels			
Unités professionnelles							
Épreuves		Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durées
EP1	Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	UP1	4	CCF ⁽¹⁾		Ponctuel écrit	2H
EP2	Production	UP2	13 ⁽²⁾	CCF		Ponctuel écrit et pratique	8H ⁽³⁾
Unités d'enseignement général							
EG1	Français et histoire - géographie-éducation civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2h15
EG2	Mathématiques - sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2h
EG3	Langue vivante	UG3	1	CCF		Ponctuel oral	20mn
EG4	EPS	UG4	1	CCF		Ponctuel	
	Épreuve facultative : Langue vivante ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	UF1		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

(1) CCF : contrôle en cours de formation
(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention santé environnement (PSE)
(3) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la PSE
(4) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.
(5) La langue choisie doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve EG3

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou en grande distribution, industrie agroalimentaire et entreprises de la filière « blé, farine, pain ».

Poursuite d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude

Brevet professionnel Boulanger

CS Techniques du tour en boulangerie pâtisserie

CAP connexes Pâtissier confiseur

Cette liste n'est pas exhaustive