



V2 – 09/09/24



Admission

Qualités requises

- Aimer le travail manuel
- Être passionné
- Avoir envie de partager et de faire plaisir, de faire découvrir de nouveaux goûts
- Savoir innover et proposer de nouveaux produits
- Avoir une bonne résistance physique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- UP1 : Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée
- UP2 : Production (dont Prévention-Santé-Environnement)

Enseignement général

- UG1 : Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
- UG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- UG3 : Anglais
- UG4 : Education physique et sportive



Missions en entreprise

- réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- organiser son poste de travail
- détecter et signaler les non-conformités
- préparer les matières premières pour la production et la réalisation
- réaliser des produits de panification et de viennoiserie
- conditionner les produits fabriqués
- appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente



Objectifs de la formation

Être capable de :

- réaliser des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, pains spéciaux, viennoiseries) dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
- présenter au personnel les produits réalisés dans l'entreprise.



Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme de **CAP Boulangier**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	Poursuite des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel). Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution. https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Aucun
Prérequis du contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis du contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Dispositif de formation financé par la région	<ul style="list-style-type: none"> - Ne possédant pas un diplôme professionnel égal ou supérieur au niveau V et n'ayant pas bénéficié d'une action qualifiante sur fonds publics dans les 12 derniers mois précédant l'entrée en formation. - Ayant un projet d'insertion validé par une expérience ou une action ou prestation d'immersion en entreprise, voire par un organisme spécialisé pour les candidats visant la création ou la reprise d'entreprise. - Maîtrisant les savoirs de base.
Tarif	5992 € / an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 08/03/2014

