

## CAP BOULANGER-ÈRE

Code CPF : 244867



## GRETA SUD ALSACE (siège)

6 rue Fredo KRUMNOW  
68200 MULHOUSE  
Tél. 03 89 43 16 17  
ce.681771f@ac-strasbourg.fr

**Responsable de l'action au  
GRETA SUD ALSACE :**  
Virginie DIETSCH

Conseillère en formation continue  
Tél. : 03 89 43 64 31 – 07 64 49 08 45  
virginie.dietsch@greta-sud-alsace.com

**Coordnatrice pédagogique :**  
Natacha BILLER

Tél. : 06 99 93 05 39  
natacha.biller@greta-sud-alsace.com

**Assistante administrative :**  
Laïla GRINI

Tél. 03 89 43 64 36  
laila.grini@greta-sud-alsace.com

**Contact à l'UFA Roosevelt**  
Paul PFLIEGER

Directeur délégué aux formations  
Tél. : 03 89 36 20 95 – 06 49 32 21 62  
paul.pflieger@ac-strasbourg.fr

## Taux de satisfaction

(Taux de retour : 100 %)

100 %

## Taux de réussite

Juin 2021

83 %

## Taux d'insertion

À 6 mois

100 %

## OBJECTIFS

Préparer au certificat d'aptitude professionnelle CAP BOULANGER-ÈRE

Permettre l'acquisition de compétences professionnelles offrant un accès direct vers un emploi qualifié dans les métiers de l'artisanat.

À l'issue de la formation, l'apprenant-e sera capable de :

- fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets, des pains de seigle et des viennoiseries (croissants, pains au chocolat et produits en pâte de pain au lait) ;
- gérer un poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité du travail ;
- participer à l'approvisionnement (réception et stockage des marchandises) ;
- s'associer à la commercialisation des fabrications (présentation, conditionnement, livraisons, communication des caractéristiques techniques au personnel de vente).

**Débouchés (H/F) :** artisan boulanger, ouvrier boulanger, boulanger pâtissier, boulanger traiteur, vendeur en boulangerie pâtisserie, chef boulanger, boulanger pâtissier.

## MODALITÉS

## PUBLIC VISÉ

- Toute personne souhaitant se qualifier ou se reconvertir dans un métier de bouche.
- Effectif : 12 maximum.
- **HANDICAP** **Formation accessible aux personnes en situation de handicap.** Néanmoins, veuillez nous contacter pour une étude personnalisée et définir un projet adapté à vos besoins.

## PRÉREQUIS

- Niveau fin de 3ème de collège, maîtrise du français et des calculs de base.

## MODALITÉS &amp; DÉLAI(S) D'ACCÈS

Stage préalable suivi d'un entretien, délai d'accès : 2 mois.

## DATES &amp; DURÉE DE LA FORMATION

- Du 01/09/2022 au 10/06/2023
- **Nombres d'heures :** 400 h à 630 h en centre et 560h de stage en milieu professionnel
- **Rythme de formation :** formation de 9 mois à temps plein - 35 h/semaine.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (méthodes, moyens)

Formation comportant une alternance entre un temps de formation théorique et pratique en centre et un **stage pratique obligatoire en entreprise**. Les stagiaires sont insérés sur une plate-forme pour adultes sur des plateaux techniques dotés d'équipements professionnels.

## INTERVENANT(E)S

Formateurs-trices spécialisés en boulangerie viennoiserie.

## MODALITÉS DE FINANCEMENT ET DE PRISE EN CHARGE

- **Financement** Pour les demandeurs d'emploi (sous conditions nous contacter) ou par le CPF (compte personnel de formation) ou dans le cadre d'un projet de transition professionnelle pour les personnes en reconversion. Possible aussi sous contrat de professionnalisation.
- **Tarif horaire :** 12 €/heure.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle ponctuel en cours de formation.

### VALIDATION & MODALITÉS DE VALIDATION

Diplôme de l'Education Nationale de niveau 3.

**Poursuite d'études possible** (H/F) : BP Boulanger, MC Boulangerie spécialisée, MC Employé traiteur, MC Pâtisserie boulangère

## LIEU DE FORMATION

UFA Roosevelt -18 rue de la Tour du Diable - 68100 Mulhouse.



Site accessible aux personnes à mobilité réduite, nous consulter pour définir les modalités d'accueil.

## CONTENUS

Les contenus sont conformes au référentiel national d'examen du CAP.

### DOMAINES PROFESSIONNELS : 400 heures

- Technologie et pratique professionnelle
- Sciences appliquées
- Prévention santé environnement /SST
- Gestion appliquée
- Arts appliqués

### DOMAINES GÉNÉRAUX : 120 heures

- Français
- Langue vivante
- Histoire-Géographie
- Mathématiques - Sciences

**Dispense des domaines généraux pour les candidats titulaires d'un CAP, BEP, BAC : nous consulter.**

### STAGE PRATIQUE : 560 heures

Mise en application des connaissances et compétences en pâtisserie sous convention de stage non rémunéré. Suivi pédagogique assuré par le Greta Sud Alsace.