



CAP BOULANGERIE

OBJECTIFS

- > **RÉALISER** des produits de boulangerie :
 - **PAINS** courants
 - Pains de tradition Française
 - Autres pains
 - **VIENNOISERIES** levées et levées feuilletées
- > En complément de ces productions :
 - Produits de base en **RESTAURATION BOULANGÈRE**



mis à jour le 9 mars 2023

3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION
GRATUITE**

CAP BOULANGERIE



Centre de Formation des Apprentis

ORGANISATION

- > Durée : 2 ans
- > De septembre à juin
- > 12 semaines de formation
- > 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- > Du lundi au vendredi
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

- > Le CAP Boulangerie s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- > Nous consulter pour les autres publics.

POURSUITE D'ÉTUDES

- > MC Boulangerie spécialisée
- > MC Employé traiteur
- > MC Pâtisserie boulangère
- > BAC PRO Boulanger Pâtissier
- > BP Boulanger

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- > Gestion appliquée
- > Chef d'œuvre

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- > Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- > Français - Histoire/Géographie - Education civique
- > Langue vivante étrangère : Anglais
- > Éducation Physique et Sportive
- > Prévention-Santé-Environnement

DÉBOUCHÉS

- > Ouvrier boulanger

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Minutie
- > Patience
- > Endurance
- > Organisation

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

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

LES APPORTS DU 3ifa

- > Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de boulangerie. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- > Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- > Le pack Office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.