



# CAP BOULANGERIE

FORMATION ADULTE

## 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 10 mars 2023*

**3ifa.fr**



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION  
GRATUITE**

# CAP BOULANGERIE



Formation financée par la Région Normandie et cofinancée par l'Union européenne.

Centre de Formation des Apprentis

## ORGANISATION

- > Durée : 9 mois
- > De septembre à juin
- > 21 semaines de formation (lun. au ven.) dont 80h à distance
- > 16 semaines en entreprise
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

## PRÉ-REQUIS

- Demandeurs d'emploi inscrits ou non à Pôle Emploi :
- > sortis de formation initiale (statut scolaire et apprentissage) depuis plus de 9 mois
  - > sans qualification professionnelle ou dont la qualification professionnelle ne permet pas l'accès à un emploi durable ou recherchant une évolution professionnelle dans une logique de formation tout au long de la vie

## POURSUITE D'ÉTUDES

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

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

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

### MODULES COMPLÉMENTAIRES

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

### 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

## TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

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

## DÉBOUCHÉS

- > Ouvrier boulanger

## LES APPORTS DU 3ifa

- > Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire spécialisé. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- > Préparation à la Certification SST
- > Préparation à la Certification PIX
- > Le pack Office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.

## QUALITÉS NÉCESSAIRES

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