



## C.A.P BOULANGER(ÈRE)

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du CAP Boulanger(ère).

Le titulaire du **CAP Boulanger(ère)** est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie :

- Pains courants et de tradition Française
- Autres pains et Viennoiseries levées et levées feuilletées

En complément de ces productions :

- Produits de base en restauration Boulangère
- Il doit être capable de présenter 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.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique

#### Domaine général

- > Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- > Mathématiques, Physique-Chimie
- > Langue Vivante Etrangère
- > Prévention Santé Environnement
- > Éducation Physique et Sportive

#### Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

#### Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation



### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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



### POURSUITE DE FORMATION

- > M.C. Boulangerie Spécialisée en 1 an (proposée à IFI 03)
- > B.P. Boulangerie (proposé à IFI 03)
- > CAP Pâtissier (proposé à IFI 03)
- > Brevet de Maîtrise en Boulangerie

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





# C.A.P BOULANGER(ÈRE)



## Modalités de formation

### FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :  
2 ans avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 840 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

### FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

## Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site [www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr) (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

### Prérequis

Aucun

### Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



## CONTACT

### INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

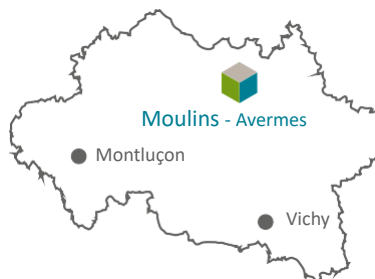
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

[www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr)



Accessible aux personnes en situation de handicap  
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/06/2021



Retrouvez toutes ces informations sur [www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr)

