

CAP BOULANGER

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un CAP Boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.

Ses principales missions sont :

- Participer à l'approvisionnement et au stockage
- Contrôler la qualité des matières premières
- Pétrir la pâte, peser, façonner les pains et viennoiseries
- Assurer le suivi de la fermentation des produits et la cuisson

Le titulaire du CAP Boulanger peut évoluer dans une entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution.



Public visé : sortie de 3e à 29 ans révolus



Lieu : UFA André Siegfried à Haguenau



Durée : 2 ans



Apprentissage : 1 jour / semaine + 2 jours tous les 15 jours



Diplôme de l'Éducation Nationale (niveau 3)

PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion

Enseignement général :

- Français
- Histoire-géographie
- Mathématiques et Sciences physiques
- Langue vivante
- Prévention, santé, environnement (PSE)

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Boulanger
- Aide-boulangier
- Ouvrier-boulangier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BP Boulanger ou autres titres et certifications de niveau 4



CONTACT

Cynthia BLUMERT
Chargée de développement

03 88 73 45 47

cynthia.blumert@cfa-academique.fr



FLASHEZ LE
CODE
POUR VOUS
PRÉINSCRIRE

