

## CAP Boulanger

### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

### DURÉE DE LA FORMATION

420 heures (14 semaines de formation à l'école/ 14 semaines de stage en entreprise)

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la gastronomie

### PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (orale et écrite), niveau DELF B2 ou équivalent

### DÉLAIS D'ACCÈS

Les 2 prochaines sessions sont en septembre 2021 et janvier 2022.

### MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature avant le 27 mars 2021.

### OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boulanger.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le ou la titulaire du CAP Boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...).

Il ou elle est capable de :

- Réaliser et présenter des produits de boulangerie et des viennoiseries à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Etablir des fiches techniques.
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières.
- Organiser sa production à partir d'une commande.
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

Travaux Pratiques en boulangerie (environ 75 % du temps de formation)  
Technologie de la boulangerie  
Sciences appliquées  
Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEEJS)  
Prévention Santé Environnement (PSE)

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Apports technologiques appliqués
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Quiz
- Visites en entreprise

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Analyses gustatives des productions réalisées à la fin de chaque TP

CAP Blanc en cours de formation :

- Epreuve(s) pratique(s)
- Epreuve(s) écrites(s)

Attestation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

Présentation à l'examen :

épreuves professionnelles du CAP Boulanger

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 100%

Taux de réussite à l'examen en 2020  
(100% en 2019)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES.

Le ou la titulaire du diplôme débute comme ouvrier(ère) en boulangerie dans une entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

Ce CAP débouche sur la vie active. Il est cependant possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en Mention Complémentaire (1 an).

## TARIFS ET FRAIS

8400 euros

## CONTACT

Jean-François CECCALDI

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

[jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 14/01/2021

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE