

NATURE DU DIPLÔME

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

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 semaines d'école/
2 semaines d'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

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires d'un CAP Pâtissier

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boulanger.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Boulanger exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des produits de boulangerie et des préparations de base en restauration boulangère 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.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques en boulangerie (environ 76% du temps de formation)
- Technologie professionnelle en boulangerie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEEJS/ Gestion
- Chef d'oeuvre

Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Quiz
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

CONTACT

Guillaume Coppéré

Responsable Promotion - Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Nathalie Nicolas

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01.49.54.29.21

nnicolas@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

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

70%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2019

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants en 2019 (en formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme ouvrier(ère) sous l'autorité d'un responsable. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de responsable de fournil, tourier(ère), responsable de fabrication, responsable de point de vente chez des employeurs variés (entreprises artisanales, traiteurs, hôtellerie restauration, chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution) en France et à l'international.

Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- CAP Connexe Chocolatier confiseur
- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- BP Boulanger
- CAP Glacier fabricant
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère

TARIFS ET FRAIS

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 06/01/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE