

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Boulanger en alternance

(diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 37537

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en :

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

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente 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.

Conditions d'accès / Prérequis :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
- Jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils justifient avoir accompli la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire.
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge.
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.
- Aux autres personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Durée de la formation :

2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)



Programme de formation

RNCP37537BC01 Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

RNCP37537BC02 Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

- Nrgāñ' ēr' ōñtrāvāil
- Dgēctūērtē' cālčūl' ñēcē' ' āirē' āžā' rōdūctjōñ
- Ōē' ēr' ē' ūrēr
- Ōrēr ārēr-ēcīrīr ūēr
- Āñdīōññērjē' r rōdūit' ēcīrīr ūēr
- Ćī' r ō' ērjē' r rōdūit' āūñ āgā' īñ-ēñ-ēōllācōrātjōñ-āvēcjē' ēr' ōññēl-dē-ñēñtē
- Āñtjōlērjē' r ōid' ñ-ūāñtjē' ētjē' r ēctj' w' ūēl-dē' r rōdūit' āñī'
- Bēñdīrē-ēōñ r tē-dē' ñōñ-ēōñtjōñr itē' ētjē' d'j' tñčtjōññēr ēñtj' tōr' dē-žā' hā' ē
- dē' rōdūctjōñ

RNCP37537BC03 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au 04 66 62 80 97.

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

Effectif : 12 stagiaires

Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge
Aucun frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif: 15€ de l'heure

Modalité pédagogique : formation en présentiel

Méthodes pédagogiques

mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active

Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative

Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr



Tél : 04 66 62 80 30

Fax 04 66 62 80 37

Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat

(IRFMA 30/CFA)

de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)

904 Avenue Maréchal Juin

30908 Nîmes Cedex 2



EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

CAP Boulanger en alternance

(diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 37537

► Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
- S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

RNCP37537BC04 : Mathématiques-sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

RNCP37537BC05 : Langue vivante étrangère, niveau A2 du CECRL

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

RNCP37537BC06 : Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

RNCP37537BC07 : Prévention santé environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

RNCP37537BC08 : Mobilité (bloc facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

RNCP37537BC09 : Langue vivante, niveau A2 du CECRL (Bloc facultatif)

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat
(IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr

