

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Boulanger (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 37537

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

➤ CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

Apprentissage :

- Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'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.

Autres publics : contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

Délais d'accès : en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter.

➤ DÉROULÉ

Durée de la formation : 2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines par an

Dates de démarrage de la formation : de fin août à novembre (nous consulter)

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
Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

➤ MODALITÉS

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

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

➤ **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 30



EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

Organiser son travail
Effectuer les calculs nécessaires à la production
Peser, mesurer
Préparer, fabriquer
Conditionner les produits fabriqués
Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-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

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 et physique-chimie

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

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

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive
intégrale de cette certification
sur France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

Date de l'enregistrement :
08/03/2014

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2026

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 (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



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen



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

