

## Certificat d'Aptitude Professionnelle

Date de l'enregistrement : 27/04/2023

Date d'échéance : 31/08/2026

RNCP 37537

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

# CAP BOULANGER

## Contexte professionnel

Le titulaire du CAP Boulanger (niveau 3) est un ouvrier qualifié et maîtrise les compétences de base pour exercer le métier. Le CAP Boulanger est le premier niveau de qualification nécessaire pour intégrer le secteur de la boulangerie. Le titulaire du CAP disposera les fondamentaux pour exercer son métier. Il peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5). Ce métier nécessite de bonnes aptitudes physiques et de la créativité.

## Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3ème.

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6 apprenants**.

Effectif maximum par classe : **20 apprenants**.

 Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

## Objectifs

- Etre capable de fabriquer des produits de boulangerie.
- Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail.
- Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité.
- Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.

## Contacts

### CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins

67114 ESCHAU

 03.88.59.00.80

 cfbs@cm-alsace.fr

### Développeurs de l'apprentissage

Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

 developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

 [www.facebook.com/cfbs67114](http://www.facebook.com/cfbs67114)

 [http://www.instagram.com/cf\\_bernardstalter](http://www.instagram.com/cf_bernardstalter)

## Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

## Lieu et date

 La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

 Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

## Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation Bernard Stalter.

## Modalités de validation

Les évaluations comportent des épreuves selon le référentiel d'examen.

## Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue. Autres : nous consulter.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
89 %	81 %	60 %	56 %

# PROGRAMME

## Modules professionnels

Bloc n°1 : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène. Bloc n°2 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie.

## Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

## Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours. Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.

## Modules généraux

Bloc n°3 : Français/Histoire-Géographie-enseignement moral et civique. Bloc n°4 : Mathématiques et physique-chimie. Bloc n°5 : Langue vivante étrangère. Bloc n°6 : Education physique et sportive. Bloc n°7 : Prévention Santé Environnement.

## Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

## Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



**APPRENTI-ARTISAN.ALSACE**  
Découvrez nos offres d'apprentissage

**CMA** Chambre  
des Métiers  
d'Alsace  
CMA FORMATION  
BERNARD STALTER ESCHAU

FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE  
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE  
GLACERIE - CONFISERIE  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR  
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE  
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART

Conditions générales  
de vente :

