

# **CAP Boulanger**

# Formation en alternance continue | RNCP 37537 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3 (CAP, BEP)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 27/04/2023 - Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse



## **TARIF**

Apprenti : Formation financée par France Compétences et les OPCO

# **DURÉE ET RYTHME**

2 ans

# LIEUX

Alès

## **ACCESSIBILITÉ**

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

# PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

## **Public cible**

- Jeune de 15 à 29 ans
- Salariés
- Tout autre public : nous consulter

# Pré-requis et niveau d'entrée

- CAP en 1 an : ouvert aux titulaires d'un CAP ou d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau supérieur
- CAP en 2 ans : accessible après la classe de 3ème ou équivalent

# **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

- Prendre en charge l'approvisionnement et le stockage des matières premières
- · Produire des pains courants, de tradition française et spéciaux
- Produire des viennoiseries (croissants, brioches, pains au lait et pains au chocolat)
- Confectionner des sandwichs et des spécialités boulangères salées
- · Communiquer dans un contexte professionnel
- S'aligner sur les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

de réussite aux examens en Cuisine de Purple Campus

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation possible.

# MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

#### Validation

totale ou partielle par bloc ou certificat de compétences

## Évaluations

Contrôle continu / ponctuel Suivi en entreprise

## En fin de parcours

Délivrance de l'attestation de formation

## **CO-TRAITANCE**

Non

# ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

## **Formateurs experts**

des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

## Pédagogie active et multimodale,

analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

## **PROGRAMME**

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

# **Domaine professionnel**

- Technologie Professionnelle
  - Culture professionnelle
  - · Les matières premières
  - Les techniques professionnelles et le matériel associé
- Production de pains et de viennoiseries
  - Pétrissage
  - Fermentation
  - Pesage, façonnage et cuisson
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Gestion appliquée à la boulangerie
- Prévention Santé Environnement avec Sauveteur Secouriste du Travail
- · Réalisation d'un chef d'œuvre

# Domaine général pour le CAP en 2 ans

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Physique et Chimie
- Anglais
- Éducation physique et sportive

## APRÈS LA FORMATION

# Les métiers possibles

• Boulanger - Opérateur de fabrication de produits alimentaires

### Poursuite d'études

Vendeur conseil omnicanal



