



CAP Boulanger

Formation en alternance | 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'Éducation Nationale et de la Jeunesse



Apprenez à réaliser pains, viennoiseries et snacks salés tout en maîtrisant les techniques de fabrication, la sélection des matières premières et la vente. Formation en alternance sur 20 mois, accessible dès 15 ans. Débouchés : boulangeries, grande distribution, agroalimentaire.

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 sandwiches 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

88,69%

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

PURPLE
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS
WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

