



CAP Boulangier

Mettez-vous au service du goût

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ NOTRE-DAME
Château des Vaux
CS90002 Saint-Maurice-Saint-Germain
28240 La Loupe - Tél : 02 37 53 70 56
admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org
<http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Fabriquer les principaux produits de boulangerie (pain de tradition, pains spéciaux, pain courant) et différentes variétés de viennoiseries.

Qualités requises

- Vous aimeriez travailler une matière vivante qui vous dicte le rythme et la façon de faire,
- Vous êtes habile de vos mains et rigoureux.

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

Contenu

Formation d'une durée de 2 ans :

- Alternance de cours théoriques et pratiques dans les ateliers du lycée,
- 16 heures d'enseignement général par semaine,
- 17 heures d'enseignement professionnel par semaine (pratique et théorique).

Périodes de formation en entreprise

- 8 semaines en seconde professionnelle,
- 8 semaines en terminale professionnelle.

Et après ?

- Poursuite au sein du lycée vers un bac pro boulanger-pâtissier ou un CAP pâtissier,
- Accès à un Brevet Professionnel boulangerie, un Brevet de Maîtrise boulangerie ou une mention complémentaire CAP boulangerie spécialisée,
- Entrée sur le marché du travail (boulangerie artisanale ou semi-industrielle, grande distribution – hypermarchés, supermarchés).

Les admissions sont possibles, tout au long de l'année, selon les places disponibles.

Les élèves peuvent être accueillis au sein de l'internat éducatif et scolaire rattaché à l'établissement.

Des journées portes ouvertes permettent tous les ans de rencontrer jeunes et équipes.

