



Centre de Formation Notre-Dame  
Site du Château des Vaux



## CAP BOULANGERIE en 2 ans

*Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Exigeant, le métier de boulanger nécessite une bonne maîtrise de la fermentation et de la cuisson des pains. Aujourd'hui, les boulangers proposent de plus en plus de produits comme les viennoiseries, les sandwiches... Il peut s'orienter vers l'artisanat, l'industrie ou la grande distribution. Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.*

### Public

Dates de la formation : Septembre 2022 à Juin 2024  
Formation par apprentissage

### Prérequis

- Avoir 15 ans révolus au 31 décembre de l'année d'entrée en apprentissage,
- Niveau scolaire/Niveau de compétences nécessaire à l'entrée de la formation : Classe de 3ème de l'enseignement général ou spécifique, un CAP ou une seconde.
- Statut : salarié de l'entreprise.

### Modalités d'accès

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

### Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours.  
Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

## Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- Réaliser des pains courants, des pains de tradition Française et autres pains,
- Réaliser des viennoiseries levées et levées feuilletées.
- En complément de ces productions :
- Réaliser des produits de base en restauration Boulangère.

Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine
Français/Histoire Géo	4,5
Enseignement Moral et Civique	0,5
Anglais	3
Prévention Santé Environnement	2
Mathématiques/Sciences	4
Arts Appliqués	1
Education Physique et Sportive	2
Pratique	9
Technologie professionnelle	2
Gestion	2
Sciences Alimentaires	2
Chef d'œuvre	2
Suivi de l'apprentissage	1

## Méthodes mobilisées

### Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

- Enseignement général : français histoire géographie, enseignement moral et civique, prévention santé environnement, anglais, mathématiques sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués.
- Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

### Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs.

## Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en Contrôle de Cours de Formation.

## Nombre de participants par session

3 places maximum : la formation professionnelle se déroule en mixage de public (3 apprentis/12 élèves). Les apprentis des différents métiers de bouche sont réunis lors des cours d'enseignement général. Cette organisation est mise en place à titre expérimental.

## Suite de parcours

- Brevet Professionnel Boulanger
- Mention complémentaire Pâtisserie Boulangère
- Mention complémentaire Boulangerie spécialisée

## Débouchés

- Travailler dans une boulangerie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier boulanger qualifié.
- Être technico-commercial au service des entreprises du secteur.
- S'installer en tant qu'artisan boulanger chef d'entreprise (CAP obligatoire en cas d'installation et expérience professionnelle complémentaire conseillée).

## Passerelles

- Après l'obtention du CAP Boulanger, il est possible d'intégrer la première baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier (deuxième année).
- CAP Pâtissier (en 1 an)

## Durée

- 2 ans,
- 12 semaines en centre de formation par an, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

## Tarifs

### Modalités de prise en charge de la formation :

#### Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e). La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) : nous consulter.

## Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Claire VILLE :  
[claire.ville@apprentis-auteuil.org](mailto:claire.ville@apprentis-auteuil.org)

## Résultats de la session de formation

En cours - Cette formation a ouvert ses portes en septembre 2021.

### Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).
- ...

### Contacts :

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64  
Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70  
[of.notredame@apprentis-auteuil.org](mailto:of.notredame@apprentis-auteuil.org)