

FICHE PROGRAMME

CAP BOULANGER EN APPRENTISSAGE

DIPLÔME

- CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)
- Diplôme du ministère de l'Éducation Nationale
- Validation des blocs de compétence : en cas de non-obtention du diplôme, le bénéfice des notes obtenues à l'examen peuvent être conservées 5 ans à partir de la date d'obtention. Pour plus d'informations sur la certification et sur les blocs de compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/18704/>

DURÉE DE LA FORMATION

- 14 mois de formation
 - 500 heures en formation (16 semaines)
 - 1610 heures en entreprise (46 semaines)

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

Débouchés :

Métiers accessibles après un CAP boulanger

- Ouvrier boulanger
- Chef boulanger, artisan boulanger, chef de fabrication (après quelques années d'expérience)

Entrepreneuriat

Passerelles :

- CAP Pâtissier
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier
- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat

OBJECTIFS

A l'issue des cours théoriques, l'étudiant sera capable de :	A l'issue des cours pratiques, l'étudiant sera capable de :
<ul style="list-style-type: none">● Identifier les principaux produits● Lister les critères de qualité et fraîcheur par gamme de produit● Connaître le vocabulaire professionnel● Respecter les règles d'hygiène en vigueur● Citer les principaux postes et missions des personnels en boulangerie● Proposer des matériels et équipements adaptés en fonction des tâches à réaliser● Retracer les faits historiques marquants qui ont permis de bâtir la boulangerie française moderne	<ul style="list-style-type: none">● Identifier les principaux produits● Lister les critères de qualité et fraîcheur par gamme de produit● Connaître le vocabulaire professionnel● Détailler les processus de réalisation des pâtes de base ainsi que leurs compositions● Respecter les règles d'hygiène en vigueur● Citer les principaux postes et missions des personnels en boulangerie● Proposer des matériels et équipements adaptés en fonction des tâches à réaliser

<ul style="list-style-type: none">• Identifier les concepts et les tendances du secteur	<ul style="list-style-type: none">• Retracer les faits historiques marquants qui ont permis de bâtir la boulangerie française moderne• Identifier les concepts en boulangerie et les tendances du secteur
---	--

MÉTHODES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur, et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
 - Travail par mission
 - Peer correcting
 - Pédagogie inversée
- Vidéos immersives de gestes et techniques disponibles sur la plateforme
- Des savoirs associés : Gestion, Hygiène, Sciences et Prévention Santé Environnement

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**
 - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz
 - 2 examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
 - Examen final
- **Cours pratiques :**
 - Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le peer correcting*)
 - 2 examens blancs en situation de production avec une série de techniques et gestuelles imposées
 - Exam final

PRÉREQUIS

- Langue : français niveau DELF B2 ou langue maternelle
- Age : 18 ans minimum / 29 ans maximum
- LE NIVEAU D'ÉTUDES : Pas de prérequis. Le module d'enseignements généraux (histoire-géo, français, éducation civique, mathématiques, physique-chimie, anglais) est obligatoire si vous ne pouvez pas présenter de diplôme de Niveau 3 ou plus.

TARIFS

Frais d'inscription pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Morgane Bats, référent handicap de l'École FAUCHON :
morgane.bats@ecole-fauchon.com – + 33 2 35 15 47 74



DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'au 10 septembre 2024 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

Session 2 : Inscriptions jusqu'au 10 août 2025 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

- **Étape 1 : Envoi du dossier d'inscription :**
 - Formulaire d'inscription
 - CV
 - Lettre de motivation
 - Diplôme français ou équivalent
 - Photocopie d'une pièce d'identité
- **Étape 2 : Entretien de motivation :**
 - Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription
- **Étape 3 : Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise**
 - Vous pouvez vous rapprocher des équipes de l'école afin de vous orienter dans votre recherche d'entreprise.

DATES DE PROCHAINES RENTRÉES

Session 1 : Octobre 2024

Session 1 : Septembre 2025

CONTACT

- contact@ecole-fauchon.com
- +33 2 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEUR DE RÉSULTAT :

Taux d'obtention des certificats : ... %

Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en septembre 2024, nous vous donnons rendez-vous en février 2025 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension.