

Formation

Diplômante	Qualifiante
En alternance	Continue

## CAP Boulanger

Dynamique, passionné, créatif, vous faites preuve de curiosité et êtes à l'écoute des nouvelles tendances de consommation.



### FORMATION

#### Objectifs

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.
- Assurer la production : pétrir la pâte, peser les pains et les viennoiseries, assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.
- Exécuter les techniques gestuelles avec une certaine dextérité.

#### Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne sur 12 semaines par an pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels :

Travaux pratiques, Technologie professionnelle, Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, Prévention Santé Environnement, Expression française, Histoire Géographie, Anglais, Mathématiques, Sciences Physiques, Education physique et sportive, Arts appliqués, Education Physique et Sportive.

#### Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus (CAP Pâtissier, MC Boulangerie Spécialisée, etc.) ou accéder directement à l'emploi : Ouvrier boulanger (ère) ou Boulanger (ère)

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis,
- Sans sélection à l'issue d'une classe de 4ème à partir de 16 ans ou de 3ème à partir de 15 ans ou à l'issue d'une section de DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers en Alternance).

### VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET  
pascal.pieret@cfa-alfor.fr  
03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET  
veronique.pieret@cfa-alfor.fr  
03.26.69.90.17