



# FARE 16

CENTRE DE FORMATION

## CAP BOULANGER(ÈRE)

### Le métier :

Dans le respect des consignes, des règles d'hygiène et de sécurité, il fabrique du pain, des pains spéciaux et des viennoiseries. Il exécute ces opérations le plus souvent à l'aide d'équipements mécanisés. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la présentation.

### Public et Pré-requis :

Formation « tous publics ».  
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

### Durée indicative :

1 442 heures soit  
- 931 heures en centre de formation  
- 511 heures en stage professionnel

### Dates :

Rentrée en Septembre

### Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions et au maximum 12 pers.

### Coût :

9310 €

### Délais et Modalités d'accès :

Demande de devis  
L'ensemble des étapes administratives se déroulera sur 1 durée maximum d'un mois  
Voir les dates de session pour l'entrée en formation

### Prise en charge :

- CPF (compte personnel de formation)
- OPCO
- AGEFIPH
- Pôle emploi
- CPF de transition
- Région (dispositif HSP)

### Objectif de l'action :

- \* Être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries).
- \* Être capable de participer à l'approvisionnement.
- \* Être capable de conditionner, stocker, présenter.

### Programme :

#### Domaine Professionnel :

#### C 1 : Organiser

- \* Organiser le rangement des produits réceptionnés,
- \* Organiser son travail,
- \* Effectuer les calculs nécessaires à la production.

#### C 2 : Réaliser

- \* Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison,
- \* Peser et mesurer,
- \* Préparer et fabriquer,
- \* Conditionner les produits fabriqués,
- \* Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés,
- \* Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- \* Respecter les directives de la démarche environnementale,
- \* Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente.

#### C 3 : Contrôler

- \* Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement,
- \* Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis.

#### C 4 : Communiquer et commercialiser

- \* Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés,
- \* Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente,
- \* Utiliser un langage approprié à la situation,
- \* Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production.

### Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Pour accéder à la VAE :

- Justifier de l'équivalent d'une année d'activité à temps plein, dans les fonctions visées par la certification.
- Livret de recevabilité (livret n°1- CERFA n°12818\*02) auprès du certificateur
- Le certificateur se prononce sur la recevabilité, en cas de réponse favorable (livret n°2)
- Le centre de formation accompagne les usagers à la préparation et la présentation du livret 2

### Validation et certification :

Session d'examen ponctuel avec jury professionnel (épreuves pratiques, entretien oral, écrits)  
CAP boulanger (niveau 3)  
Attestation HACCP  
Attestation de fin de formation

### Lieu :

Centre de Formation FARE16  
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier  
16, allée Jean Pierre Gault  
16710 SAINT YRIEIX

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

### Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline  
06 70 94 92 04

### Domaine général :

- \* Français et histoire-géographie,
- \* Mathématiques et sciences physiques et chimie,
- \* Anglais.

### Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique  
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie  
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- \* Supports pédagogiques et fiches techniques.
- \* Plateau technique en boulangerie équipé en matériels.
- \* Matières d'œuvre fournies.
- \* Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée).

### Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action :

- \* Protocole individuel de formation
- \* Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- \* Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- \* Entretiens individuels
- \* Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

### Débouchés :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel).

### Exemple(s) de formation(s) possible(s)

- \* MC Boulangerie spécialisée
- \* MC Employé traiteur
- \* MC Pâtisserie boulangère
- \* Bac pro Boulanger-pâtissier
- \* BP Boulanger
- \*

Pas de passerelles existantes pour cette formation, les titulaires d'un diplôme niveau 3 sont dispensés des matières générales.



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**

