

CAP BOULANGER



fiche mise à jour le 26 mars 2024

OBJECTIFS

Réaliser Des Produits De Boulangerie :

Pains Courants

Pains De Tradition Française

Autres Pains

Viennoiseries Levées Et Levées Feuilletées

En Complément De Ces Productions :

Produits De Base En Restauration Boulangère



CAP BOULANGER

ORGANISATION

- ⊗ Durée : 2 ans
- ⊗ De septembre à juin
- ⊗ 12 semaines de formation par an
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ Du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

ADMISSION

- ⊗ Le CAP boulangerie s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- ⊗ Nous consulter pour les autres publics.

POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ MC boulangerie spécialisée
- ⊗ MC employé traiteur
- ⊗ MC pâtisserie boulangère
- ⊗ BAC pro boulanger pâtissier
- ⊗ BP boulanger

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

- ⊗ Pratique professionnelle
- ⊗ Technologie professionnelle
- ⊗ Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- ⊗ Gestion appliquée
- ⊗ chef d'œuvre

Enseignement Général

- ⊗ Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- ⊗ Français - histoire/géographie - éducation civique
- ⊗ Langue vivante étrangère : anglais
- ⊗ Education physique et sportive
- ⊗ Prévention-santé-environnement

MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Ouvrier boulanger

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- ⊗ Grandes et moyennes surfaces (gms)
- ⊗ Industries agroalimentaires
- ⊗ Entreprises de la filière «blé – farine - pain »

LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de Boulangerie.
- ⊗ Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ⊗ Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- ⊗ Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui



3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ
Pour toute information, contactez notre référente accessibilité, Christelle Fromont - cfromont@3ifa.fr