

CAP BOULANGER



Boutique
pédagogique



14 semaines
en entreprise
*(sur les 2 ans,
en statut scolaire)*



Statut scolaire ou apprenti
Formation continue pour adulte

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Boulangier - Pâtissier

- Secteur artisanal (boutique boulangerie-pâtisserie, salon de thé, traiteur, restaurant de prestige)
- Grandes et moyennes surfaces

COMPÉTENCES ACQUISES

- ✓ Maîtrise des processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation
- ✓ Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement

CONTENU DE LA FORMATION

SCOLAIRE 60% d'enseignement professionnel
(Technologie, Sciences appliquées, Gestion appliquée, TP de boulangerie)

40 % d'enseignement général
(Fr, Maths, Anglais, H-Géo, Phy-Chimie, EPS)

APPRENTI 420 h de formation par an (13 semaines de 35 heures)