

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

FORM'ALACARTE
DELPORTE Fanny / SIX Lauréline
09.72.52.86.71
alternance@idyie-formation.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

- Documents administratifs - Test d'entrée (Mathématiques, Français) - Entretien avec l'équipe pédagogique - Contrat d'apprentissage entre 15 et 29 ans -

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le CAP Boulanger (certificat d'aptitude professionnelle) est une clé pour entrer dans le monde professionnel et exercer ce métier. Suivi en alternance, cette formation permet d'acquérir une véritable expérience professionnelle en plus d'enseignements théorique sur le métier. La formation de CAP Boulanger a pour but de former les candidats en leur permettant d'acquérir le savoir-faire nécessaire pour la préparation des produits proposés en boulangerie : sandwiches, viennoiseries, pizza, tartes, etc. et bien sûr le pain. Le métier de boulanger a beaucoup évolué et intègre désormais, outre la préparation, la fermentation, la cuisson et la commercialisation du pain, d'autres aspects techniques. Au quotidien, le boulanger devra être capable de : garantir l'approvisionnement, stocker et contrôler les matières premières, maîtriser les techniques de pétrissage de la pâte, la pesée, connaître les techniques de façonnage, de cuisson, travailler dans des horaires de travail décalés etc... La formation en alternance se veut être une solution adéquate pour acquérir le diplôme de CAP Boulanger. Cette option permet de valider le diplôme en acquérant une réelle expérience professionnelle par une mise en pratique de l'alternant tout au long de la formation théorique. De plus, de nombreuses entreprises choisissent aujourd'hui de recruter des profils en alternance afin de transmettre leur savoir-faire et être sûr de trouver un candidat avec les compétences requises

Contenu et modalités d'organisation

L'examen en CAP comportera six épreuves que l'élève devra réussir : Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée Production Français et histoire-géographie Mathématiques-sciences physiques et chimiques Langue vivante Education physique et sportive Notre ambition est d'accueillir, au sein d'une équipe pédagogique professionnelle et bienveillante, des apprenants du secteur souhaitant parfaire leurs compétences, mais aussi des promotions d'apprentis motivés par ce secteur en plein essor. Salles de classe, laboratoires équipés de matériel neuf et performant, espaces de convivialité... Notre école est pensée pour recevoir élèves, apprentis et apprenants dans les meilleures conditions.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

CAP boulanger - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Les apprentis peuvent être embauchés dans une entreprise, ou continuer leurs études : Une mention complémentaire (MC) boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère, Un brevet professionnel (BP) sur une durée de deux ans Un bac pro de boulangerie sur deux années Les chambres de métiers ont également mis en place un brevet de maîtrise ou BM accessible aux titulaires du diplôme.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00430119	du 02/09/2024 au 03/07/2026	Bordeaux (33)	IDYIE BORDEAUX		Non éligible	Contrat app