

BOULANGERIE

CAP BOULANGER

Objectifs :

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Le métier de boulanger demande une bonne résistance physique (station debout, chaleur des fourneaux), une hygiène irréprochable et surtout ne pas être allergique à la farine... Le boulanger doit s'adapter à des horaires décalés, notamment en période de forte affluence de la clientèle.

Qualités requises :

- Etre motivé
- Etre ponctuel
- Etre soigneux
- Etre respectueux de l'hygiène
- Avoir une bonne résistance physique
- Avoir le sens du toucher développé



Admission :

- Après une 3ème générale ou d'insertion.
- Avoir entre 16 et 26 ans (ou 15 ans sortant de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise agréementée.
- Etre de nationalité française ou avoir un titre de séjour permettant de travailler en France.

Dérogation exceptionnelle :

Titulaire d'un diplôme de niveau IV ou V, sous demande de dérogation auprès du rectorat avant la signature du contrat, vous pourrez prétendre au CAP Boulanger en 1 an.

Débouchés professionnels :

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle ou dans la grande distribution.

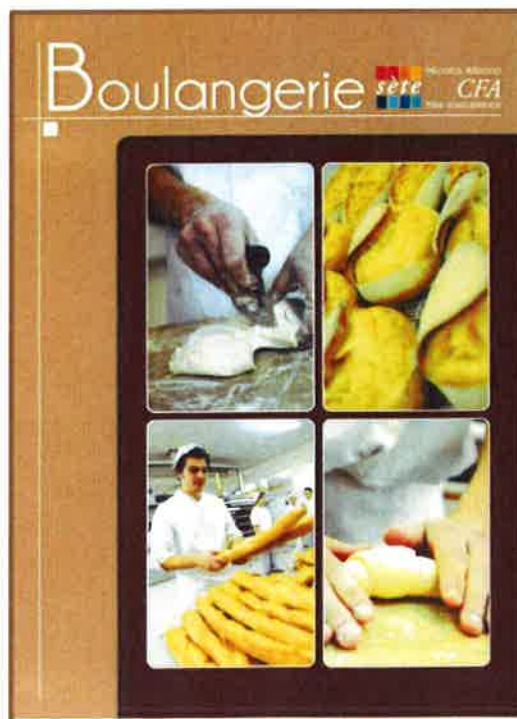
Poursuite d'études :

- ⇒ BP Boulangerie
- ⇒ Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée
- ⇒ RTM Boulangerie



« Cela fait 3 ans que je suis au CFA Nicolas Albano est j'en suis ravi. J'ai obtenu avec succès mon CAP et j'ai donc voulu continuer ma formation au sein de cet établissement. Les formateurs d'ateliers sont très bien, ils prennent le temps d'expliquer et de montrer et cela est très important. »

David GARIDEL
Apprenti (BP Boulanger)





BP BOULANGER

Objectifs :

Le titulaire du BP Boulanger doit être capable de concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Admission :

- Etre titulaire du CAP Boulangerie



Qualités requises :

- Etre polyvalent pour assumer ses responsabilités dans les différents secteurs de l'entreprise.
- Etre très respectueux de l'hygiène.
- Etre méthodique.
- Avoir une bonne résistance physique (travail de nuit).



Organisation des formations :

- 2 ans en contrat d'apprentissage
- 840 heures de formation au CFA (Les 2 années)
- Alternance de 2 semaines en entreprise et 1 semaine au CFA.

Comment intégrer le CAP/BP Boulanger ?

- 1 – Remplir le dossier de candidature (disponible sur le site du CFA)
- 2 - Chercher un patron dans le domaine de la boulangerie (boulangerie artisanale, rayon boulangerie dans une grande surface...)
- 3 - Contacter la Chambre Consulaire affectée à l'entreprise pour obtenir un contrat d'apprentissage.
- 4 - Signer le contrat d'apprentissage avec votre futur employeur. (Le contrat peut débuter à partir du 1er juillet.)
- 5 - La Chambre Consulaire enregistre le contrat et le fait parvenir au CFA.
- 6 – A réception du contrat au CFA, nous vous contactons pour la rentrée scolaire.

L'apprentissage

C'est une formation en alternance qui associe une formation chez un employeur et des enseignements dispensés dans un centre de formation d'apprentis. Il permet d'accéder à tous les niveaux de qualification professionnelle sanctionnés par un diplôme de l'enseignement technologique ou professionnel du second degré ou du supérieur ou un titre homologué.

« Le contrat d'apprentissage est un contrat de type particulier par lequel un employeur s'engage, outre le versement d'un salaire dans les conditions prévues par le présent titre, à assurer à un jeune travailleur une formation professionnelle méthodique et complète dispensée pour une partie en Centre de Formation d'Apprentis. L'apprenti(e) s'oblige en retour, en vue de sa formation de travailler pour cet employeur pendant la durée du Contrat et à suivre la formation dispensée en Centre de Formation d'Apprentis et en entreprise (Article L 117-7 du Code du Travail) ».