


<b>CAP BOULANGER DIPLOME DE NIVEAU III</b>	
<b>Public concerné, nombre,</b>	<p>Etre <b>âgé de 16 à 30 ans</b> au début du contrat d'apprentissage et <b>être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Les jeunes âgés d'au moins 15 ans</b> peuvent souscrire un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6<sup>e</sup> jusqu'en fin de 3<sup>e</sup>.</p> <p>Jeunes sortants de CAP, de BAC PRO</p> <p>Adultes en reconversion professionnelle</p>
<b>Prérequis, modalités et délai d'accès</b>	<p>Avoir le sens du contact.</p> <p>Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement.</p> <p>Avoir signé un contrat avec un employeur.</p> <p>Contrat de deux ans (13 semaines de formation, 25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation (soumis à dérogation).</p> <p>Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle.</p> <p>Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p>
<b>Présentation générale (problématique, intérêt)</b>	<p>Le CAP boulanger répond aux besoins et aux exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi :</p> <p>⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser des fabrications dans une démarche de production dans le respect des règles d'hygiène</li> <li>- Préparer, réaliser, présenter des produits dans un objectif de commercialisation.</li> </ul> <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accéder à des postes à responsabilités après une expérience</li> <li>- Un diplôme tremplin pour accéder à de nombreux secteurs professionnels, se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation.</li> </ul>
<b>Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation</b>	<p>La formation définit deux axes majeurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées) et une gamme de snacking (restauration boulangère).</li> <li>- Présenter au personnel de vente des produits réalisés en entreprise.</li> </ul>

<p align="center"><b>Contenu de la formation</b></p>	<p>La formation s’articule autour d’enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s’agit pour l’apprenant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des productions boulangères.</li> <li>- Contribuer à la commercialisation des produits.</li> <li>- Appréhender l’environnement professionnel dans lequel s’exerce son activité.</li> <li>- Respecter les procédures d’hygiène et de sécurité en vigueur, respectueuses du développement durable.</li> </ul>
<p align="center"><b>Modalités pédagogiques</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un <b>suivi individualisé</b> (temps d’échange organisés par le formateur-tuteur avec l’apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation).</li> <li>- Un <b>parcours aménagé</b> en fonction des besoins de l’apprenant.</li> <li>- Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en <b>présentiel</b>.</li> <li>- Des <b>projets</b> conduits avec des partenaires du territoire local.</li> <li>- De longues périodes en entreprise en tant que <b>salarié(e)</b>.</li> <li>- Des <b>visites en entreprise</b> et aux <b>familles</b>.</li> <li>- Accessibilité au <b>CDR, salle informatique, salle technologique</b> sur les temps de formation.</li> <li>- Une journée par semaine de formation de <b>Travaux Pratiques</b> par semaine de formation sur le plateau technique.</li> <li>- Des <b>Etudes</b> à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d’alternance.</li> <li>- <b>Des voyages d’études</b> en France et à l’étranger intégrés à la formation.</li> </ul>
<p align="center"><b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b></p>	<p><b><u>Compétences linguistiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S’exprimer oralement dans un contexte professionnel.</li> <li>- Communiquer en respectant les usages de la profession.</li> </ul> <p><b><u>Compétences informatiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle.</li> <li>- Maîtriser les outils spécifiques à la mise en page d’une recette aux calculs associés.</li> </ul> <p><b><u>Compétences transversales :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquérir une culture locale, territoriale</li> <li>- Etre curieux, créatif et acquérir un esprit d’initiative</li> </ul> <p>Chaque objectif permettra à l’apprenant de développer sa capacité à l’autonomie et à la responsabilité.</p> <p><b><u>Compétences techniques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réceptionner et stocker les marchandises d’une livraison</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peser et mesurer</li> <li>- Préparer et fabriquer</li> <li>- Conditionner les produits fabriqués</li> <li>- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente</li> </ul> <p><b>Compétences relationnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rendre compte de la non-conformité des produits réceptionnés</li> <li>- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente</li> <li>- Utiliser un langage approprié au contexte professionnel</li> </ul> <p><b>Compétences organisationnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser le rangement des produits réceptionnés</li> <li>- Organiser son travail</li> <li>- Effectuer les calculs nécessaires à la production</li> </ul> <p><b>Compétences analytiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la conformité quantitative et qualitative des matières premières</li> <li>- Contrôler la qualité des produits finis (visuellement, quantitativement et gustativement)</li> <li>- Organiser dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.</li> </ul>
<b>Durée</b>	455H de formation par an réparties sur deux ans avec possibilité de réduire la durée du contrat si apprenant détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 3).
<b>Dates</b>	Septembre 2021 à Juin 2023
<b>Lieu(x)</b>	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 <a href="https://cfa-bonnauderie.com">https://cfa-bonnauderie.com</a></p> 
<b>Coût par participant</b>	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
<b>Responsable de l'action, Contact</b>	Gérard Mary, responsable boulangerie-pâtisserie <a href="mailto:gerard.mary@mfr.asso.fr">gerard.mary@mfr.asso.fr</a>
<b>Formateurs, animateurs et intervenants</b>	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault <a href="mailto:carine.raimbault@mfr.asso.fr">carine.raimbault@mfr.asso.fr</a> 02-41-75-60-30

	Référent Mobilités : Didier BUCELET <a href="mailto:didier.bucelet@mfr.asso.fr">didier.bucelet@mfr.asso.fr</a>
<b>Suivi de l'action</b>	Emargement à la demi-journée au CFA.
<b>Evaluation de l'action</b>	<p>CAP boulanger s'obtient :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (au CFA et en entreprise).</li> <li>- Pour les candidats ayant un niveau 3, seuls les domaines professionnels seront évalués, en Contrôle en Cours de formation, au CFA et en entreprise.</li> </ul> <p>Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.</p>
<b>Taux de réussite et d'insertion professionnelle</b>	<p>93% de réussite à l'examen (promotion 2021) 33% d'insertion professionnelle – 67% en poursuite de formation ou réorientation Taux de rupture consultable auprès du secrétariat.</p>
<b>Passerelles et débouchés possibles</b>	<p><b><u>Un tremplin vers l'emploi</u></b> : ouvrier boulanger, chef boulanger ... <b><u>Un tremplin vers des formations</u></b> : CAP Pâtissier, Mentions Complémentaires (Boulangerie spécialisée), BAC Professionnel Boulanger-Pâtissier, Brevet Professionnel Boulanger.</p>

