

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOULANGER EN 1 AN



## Formation en apprentissage.

La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

## DURÉE DE LA FORMATION

- **1 an** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

## PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)
- **ET**
- Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP...)

*Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)*

## RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	
2ème année	39 %	51 %	61 %	100 %
3ème année	55 %	67 %	78 %	



## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 50022137 - Niveau 3  
RNCP 37537 - Publié le 27/04/2023 - Échéance le 31/08/2026

### UNITÉS GÉNÉRALES \*\*

Matières	Heures/an
Sauveteur Secouriste au Travail	12 h
Education Physique et Sportive	30 h
LV1 - Anglais	24 h
Travail d'Alternance	24 h

### UNITÉS PROFESSIONNELLES \*\*

Matières	Heures/an
Production Professionnelle	176 h
<b>Réalisation Professionnelle</b>	
• Sciences Appliquées	24 h
• Gestion Appliquée	24 h
• Technologie Boulanger	48 h
Acte de vente	20 h
Chef d'Œuvre et Modules Transversaux	38 h

\*\* Validation par unité

## POURSUITE DE LA FORMATION

- Brevet Professionnel Boulanger (en 2 ans) – niveau 4
- Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) Boulangerie Spécialisée (en 1 an) – niveau 3
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

## NOS SITES DE FORMATION

### **Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leysse**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre  
**Voiture :** VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

### **Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

### **Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

