



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## BOULANGER EN 1 AN

### ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées, levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

### DURÉE DE LA FORMATION

1 ans

420 h par année à raison de 12 semaines au CFA en alternance avec l'entreprise.

Durant cet année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

### CONDITIONS D'ADMISSION

#### EN APPRENTISSAGE ET EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Etre titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP ...)
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

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

## RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%	100%
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61%	
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : CAP Boulanger - Code diplôme : 50022137 - Niveau 3 - RNCP 37537 - Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Technologie professionnelle <ul style="list-style-type: none"> <li>Sciences Appliquées</li> <li>Gestion Appliquée</li> <li>Technologie</li> </ul>	24h/an 36h/an 28h/an	CCF	Ecrite et orale	4	3
Production	176h/an				
Chef d'œuvre (transversalité)				orale	1
LV1 : Anglais	24h/an	En fonction du précédent diplôme (CCF)	Ecrite et orale	1	2
Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an		Ecrite et pratique	1	2
Education Physique et sportive	24h/an	Non évalué			
Français, Histoire- géographie et Enseignement moral et civique	24h/an				
Arts Appliqués	24h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

\*CCF : Contrôle en cours de formation

## POURSUITE DE FORMATION

### AU CFA LE FONTANIL

- Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée
- Brevet Professionnel Boulanger
- Autre CAP en 1 an

## ACCÈS

Site principal : 158 rue de l'Église - 73230 Saint-Alban-Leysses

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre (5 min)  
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(1min) | Direction Plagne/Technolac | Arrêt Villarcher (10 min)  
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

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

Bus : Départ Gare de Chambéry | Ligne A | Arrêt Gare (1min) | Plagne/Technolac - Arrêt Villarcher (10 min)  
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 14