



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
- Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau V (CAP, BEP ...)
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

EN VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE (VAE) :

- Le candidat doit justifier d'au moins 1 an d'expérience en rapport direct avec le titre visé.
- Il constitue un dossier de candidature pour sa « demande de validation des acquis de l'expérience » et entretien de positionnement

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

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 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} 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 · Niveau V · RNCP18704 · Ministère de l'Éducation Nationale

UNITÉS GÉNÉRALES

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Technologie Professionnelle · Sciences Appliquées · Gestion Appliquées · Technologie	24h/an 36h/an 24h/an	Contrôle en Cours de Formation	Écrite et orale	4	3
Production y compris chef d'œuvre (transversalité)	176h/an		Pratique	12	1
Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an	En fonction du diplôme précédent	Écrite et pratique	1	2
Éducation Physique et Sportive	24h/an		Activité	1	2
LV1 : Anglais	24h/an	Contrôle en Cours de Formation	Écrite et orale	1	2
Français, Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique	60h/an			3	3
Arts Appliqués	24h/an	Facultatif	Non évalué		
Travail d'alternance	24h/an	Non évalué			

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée
- Brevet Professionnel Boulanger
- Autre CAP

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»
Arrêt «Saint-Alban Centre»
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite