



## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE **BOULANGER**

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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP 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

**2 ans** en alternance avec l'entreprise  
**12 semaines** au CFA par année (420h/an)

### PRE REQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans révolu (30 ans moins 1 jour)  
OU  
Avoir terminé son année de 3<sup>ème</sup> et avoir 15 ans au plus tard le 31/12 de l'année civile  
*Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)*

### RÉMUNÉRATION

Situation	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans &+
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%	
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61%	100%
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78%	

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.

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

## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 50022137 - Niveau 3

RNCP 37537 – Publié le 27/04/2023 – Echéance le 31/08/2026

<b>UNITÉS GÉNÉRALES**</b>	
Matières	heures/an
Prévention Santé Environnement	24 h
Sauveteur Secouriste au Travail	7 h
Mathématiques – Sciences Physiques et Chimiques	50 h
Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique	50 h
Éducation Physique et Sportive	24 h
LV1 : Anglais	24 h
Arts Appliqués Professionnel	12 h
Travail d'alternance	24 h

<b>UNITÉS PROFESSIONNELLES**</b>	
Matières	heures/an
Production professionnelle	88 h
<b>Réalisation professionnelle</b>	
• Sciences Appliquées	24 h
• Gestion Appliquée	24 h
• Technologie Boulanger	36 h
Chef d'œuvre et modules transversaux	33 h

\*\* Validation par unité

### Poursuite de formation au CFA MFR LE FONTANIL

- Brevet Professionnel Boulanger (en 2 ans) – niveau 4
- Certificat de Spécialisation Boulanger (en 1 an) – niveau 3
- Autre CAP (en 1 an) – niveau 3

### NOS SITES

#### 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(1min) | 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 A Arrêt Gare (1min) | Plage/Technolac - Arrêt Villarcher

**Voiture** : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 14