



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^{ème} 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 ^{ère} année | 27% | 43% | 53% | |
| 2 ^{ème} année | 39% | 51% | 61% | 100% |
| 3 ^{ème} 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

| UNITÉS GÉNÉRALES** | |
|--|-----------|
| 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 |

| UNITÉS PROFESSIONNELLES** | |
|--------------------------------------|-----------|
| Matières | heures/an |
| Production professionnelle | 88 h |
| Réalisation professionnelle | |
| • 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