



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

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

Durant ces 2 années, 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 :

- Atteindre la fin du cycle 4 (à la sortie du niveau 3ème), ou avoir entre 16 et 29 ans.
- Signer un contrat d'apprentissage dans les 6 mois qui suivent le début de formation.
- Entrée tout au long de l'année en entrée/sortie permanente.

EN CONTRAT DE PROFESSIONALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans.
- Signer un contrat 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 ^{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 – Code diplôme 50022137 - Niveau 3 · RNCP 18704 · Ministère de l'Éducation Nationale

UNITÉS GÉNÉRALES

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an		Écrite et pratique	1	2
Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique	60h/an	Contrôle en Cours de Formation	Écrite et orale	3	3
Mathématiques – Sciences Physiques et Chimiques	60h/an		Écrite et pratique	2	1
Éducation Physique et Sportive	32h/an		Activité	1	2
LV1 : Anglais	24h/an		Écrite et orale	1	2
Arts Appliqués	24h/an	Non évalué			
Travail d'alternance	24h/an				

UNITÉS PROFESSIONNELLES

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Technologie Professionnelle · Sciences Appliquées · Gestion Appliquée · Technologie	24h/an 24h/an 24h/an		Écrite	4	3
Production y compris chef-d'œuvre (transversalité)	88h/an		Pratique	13	3

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