

Vous êtes ici : [Accueil IMT](#) [Nos formations](#)



CAP Boulanger

Le secteur des métiers de bouche offre de nombreuses débouchées et d'importantes opportunités d'emplois. Le boulanger est le spécialiste du pain et de la viennoiserie. Ses secrets de fabrication lui permettent de proposer à ses clients les pains les plus variés et les viennoiseries traditionnelles. Forme, poids, farine et ingrédients : autant de caractéristiques qui nécessitent de la part du boulanger habileté, sensibilité culinaire, et une part d'innovation dans la constitution de son savoir faire. Doté d'un bon sens commercial, il accueille et conseille ses clients.

Objectif

Le titulaire du CAP boulanger réalise des fiches de fabrication comprenant un bon de commande complet et une organisation des phases de travail. Il conduit les fermentations, exécute les techniques gestuelles avec une certaine dextérité et réalise des produits consommables de qualité commercialisable.

Statut

- Contrat d'apprentissage pour les jeunes de - 30 ans.
- Période d'essai de 45 jours effectifs travaillés en entreprise (hors période de formation et jours de repos)
- Pour les + 26 ans, nous consulter au 04.76.28.25.72.

Candidater

[Pour candidater à cette formation, cliquez](#)

Déplier tout le contenuTout replier

Admission

- Pour faire acte de candidature, il faut justifier d'un niveau de 3^è.
- Vous pouvez [candidater à cette formation](#) ou nous contacter par mail dès janvier : contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr ou par téléphone au 04.76.28.26.98 ou au 04.76.28.29.56
- Dates importantes :
 - Signature du contrat dès la date officielle de délivrance des contrats dans les services apprentissage (dates : nous consulter) à fin novembre en **fonction des places disponibles**.
 - Rentrée en septembre ou octobre.

Organisation de l'alternance

L'organisation des études est adaptée au statut de l'apprenant. En apprentissage :

- Formation de 800 heures environ sur 2 ans.
- Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire / congés payés : selon dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles.

Matières enseignées

- Enseignement professionnel :
 - travaux pratiques,
 - technologie professionnelle,
 - sciences appliquées,
 - environnement économique et juridique
 - prévention, santé et environnement.
- Enseignement général :
 - français
 - histoire - géographie,
 - mathématiques,
 - éducation physique et sportive.

Compétences visées

A la fin de la formation, la personne est capable de :

- Organiser :
 - identifier des informations,
 - mettre en condition des matières premières,
 - dresser et préparer une liste de matériels, de denrées nécessaires,
 - appliquer des consignes,
 - prévoir une fabrication.

- Réaliser :
 - appliquer des techniques en respectant les réglementations en vigueur,
 - produire,
 - nettoyer et ranger le poste et les matériels.
- Apprécier :
 - vérifier, contrôler, évaluer et rectifier une situation,
 - interpréter une fiche technique,
 - goûter, justifier un point de vue.

Sous-domaine

Boulangerie

Métier

Boulangier

Validation de la formation

- Validation en CFA et en entreprises des compétences professionnelles, dans le cadre du contrôle en cours de formation (CCF).
- Examen d'état de niveau V en fin de 2e année.

Contact

Email

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr





•



•



•