IMT
CCI GRENOBLE

www.imt-grenoble.fr

# MÉTIERS DE BOUCHE

## CAP BOULANGER (en 2 ans ou en 1 an)

*"Je suis habile de mes mains et j'aime faire plaisir."*


## CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98


## PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (voir au dos).

## PREREQUIS

**Pour un accès en apprentissage**

Les jeunes de 15 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, jusqu'en fin de 3e.

Les jeunes ayant 15 ans avant le terme de l'année civile, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débuter la formation en septembre.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

**Pour un accès en formation continue**

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoires de boulangerie rénovés en 2020. Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs-partenaires, minoteries.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.
Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis. Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3, en fin de 2e année RNCP 37537.

Nom du certificateur : Ministère de l'Education et de la Jeunesse
Date de début certification : 27/04/2023

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles en fin d'année

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

**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

## MATIERES ENSEIGNEES

**Enseignement professionnel :**

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Prévention, santé et environnement

**Enseignement général :**

- Français / Histoire - géographie
- Mathématiques
- Anglais
- Education physique et sportive

## Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

**Poursuite d'étude :**
CAP Pâtissier

CS boulangerie spécialisée, CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie

BP boulanger

**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle CAP Boulanger est amené à exercer son activité dans ces types d'entreprises :**
- Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

## CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire.
Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## PARCOURS 1 AN

Formation de 400 heures sur 1 an dédiées à l'enseignement professionnel uniquement.
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

## FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.
Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...
Nous contacter pour un devis
contact.sca@grenoble.cci.fr

## HÉBERGEMENT

**OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.**

Une superficie d'environ 3 500 m² :
- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.
-Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

## RESTAURATION

La restauration comprend :
- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

## HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

**Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**
Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.
**Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.**

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.

Version du 18-11-2025

Le CAMPUS de L'ALTERNANCE
10 rue Aimé-Pupin
38029 Grenoble cedex 2
T. 04 76 28 26 98
imt@grenoble.cci.fr
www.imt-grenoble.fr
Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z