



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE  
AUDE

# L'APPRENTISSAGE VOTRE AVENIR

2 ans

CAP

2 ans

BP

## Certificat d'aptitude professionnelle Boulanger

CAP

### Aptitudes et objectifs de la formation

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) est le premier diplôme professionnalisant. Il forme des collaborateurs qualifiés dans des métiers précis.

Le titulaire du CAP Boulanger fabrique des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française et pains spéciaux) ainsi que viennoiseries levées et levées feuilletées. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits. Il est aussi capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés.

### Infos pratiques

 **Durée**

2 années : 800 heures en centre

 **Tarif(s)**

Le coût horaire de la formation (8,63€/ heure) est pris en charge en totalité par l'opérateur de compétences.

### Formation

#### Compétence 1 : techniques de base de la boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réaliser la fabrication : pains courants français, pains de tradition française, pains spéciaux : pain complet, pain de campagne, pain de mie, pain viennois
- Viennoiseries levées et levées feuilletées
- Décors en pâte morte et pain party
- Produits salés
- Contrôler les productions

#### Compétence 2 : connaissances théoriques

- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Accompagnement à la réalisation du chef d'œuvre

#### Savoirs associés :

- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences physiques
- Education physique et sportive
- Anglais

### Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap

Laurence MARCEROU

[l.marcerou@cfai-aude.fr](mailto:l.marcerou@cfai-aude.fr)

### Contact

Informations / recrutement  
[info.alimentation@cfai-aude.fr](mailto:info.alimentation@cfai-aude.fr)

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3<sup>ème</sup>

### Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise- test de positionnement

## Session

A partir de septembre

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation, examens

Evaluations formatives tout au long du CAP, évaluations en CCF (contrôle en cours de formation)

### Modalités d'évaluation pédagogique

Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison

### Poursuite d'étude

Possibilité de faire un :

- BP Boulanger
- Mention Complémentaires Boulangerie spécialisée
- Bac Pro Boulanger/Pâtissier (entrée directe en 1ère)

## Délai de

## traitement

De 2 jours à 1 semaine

## Perspectives métiers

**Accès direct à l'emploi :** Ouvrier boulanger dans une boulangerie artisanale, grande et moyenne surface, entreprise de la filière Blé farine.

## CFAI HENRI MARTIN

22 Avenue des Genêts, 11200  
Lézignan-Corbières

<https://www.cfai-henri-martin.fr/>

## Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Internat moderne
- Centre d'examens
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [cfai-henri-martin.fr](https://www.cfai-henri-martin.fr)



Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone