



CAP BOULANGERIE

RNCP18704 - Niveau 3

LES OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP Boulangerie est un professionnel qualifié sous l'autorité du chef de production. Il travaille dans une entreprise artisanale, industrielle ou de grande distribution. Il est capable de :

- Fabrication et la présentation de pains et viennoiseries
- Approvisionnement et la gestion des stocks
- Contrôle des matières premières et le respect de l'hygiène et de la sécurité.

LE PROGRAMME

Le CAP est composé de 6 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 18704](#)

- ⇒ EPI Technologie professionnelle, sciences et gestion appliquées.
- ⇒ EP2 Production.
- ⇒ EG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement morale et civique
- ⇒ EG2 Mathématique-sciences physiques et chimiques
- ⇒ EG3 Éducation physique et sportive
- ⇒ EG4 Langue vivante : Anglais

Les candidats en 1 an sont dispensés des UG1, 2, 3 et 4 cependant un apport en anglais professionnel est délivré mais non évalué pour les besoins du métier.

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements

- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

Durée et horaires

910h en 2 ans ou 490h en connexe

Horaires de cours possibles entre 8h et 18h

Modalités

Alternance 1 semaine au CFA et 2 en entreprise
Pour le CAP en connexe:
2j/semaine au CFA
En présentiel

Les conditions d'admission

En apprentissage :

Être âgé(e) de 15 ans et sortie de 3^{ème} ou être âgé(e) entre 16 et 29 ans

En formation continue :
Nous consulter

Les prérequis

Pour le CAP connexe, être titulaire du CAP ou du bac pro Pâtisserie

Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)
La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO
EC : Nous consulter

LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web www.ima95.fr ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 en 2 ans et 30/10 pour un connexe. Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Le CAP de boulangerie est un diplôme sanctionné par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.
Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

Poursuite de formation en :

- CAP 1 an Pâtisserie
- MC Pâtisserie boulangère ou boulangerie spécialisée
- Bac pro Boulanger-pâtissier
- BP Boulanger

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Référent handicap :
handicap.95@cma-idf.fr

LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS



IMA Roissy Pays de France UAI 0952107Z

Service des développeurs de l'apprentissage
par téléphone au 01.34.29.46.70
ou par mail : daeimarpf@cma-idf.fr



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national «Emploi et Inclusion» 2014-2020

