CMA FORMATION

CAP BOULANGER

RNCP n°37537

OBJECTIFS

Approvisionner, communiquer, respecter les règles de sécurité alimentaire et d'hygiène en boulangerie

Produire et présenter des produits de panification et de boulangerie

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÉS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur notre site web urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconvertir (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

PRÉREQUIS

Aucun diplôme exigé

DURÉE

2 ans en alternance, 910h en Centre de formation

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 455h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

Date de mise à jour : janvier 2024

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats de la formation professionnelle continue ou par la VAE

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail
Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance numérique
Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :
Salles de formation
Salles informatiques
Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Ouvrier boulanger, Boulanger, Responsable de production en boulangerie

Entrepreneuriat

SUITE DE PARCOURS

CAP Pâtissier

MC Boulangerie spécialisée et pâtisserie boulangère.

MC Employé traiteur

BP Boulanger

BAC PRO Boulanger/Pâtissier

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Pâtissier

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	**BM** Brevet de Maîtrise		
Niveau 4 (Bac)	**BP** Brevet Professionnel	**BTM** Brevet Technique des Métiers	
Niveau 3	**CAP** Certificat d'Aptitude Professionnel	**CTM** Certificat Technique des Métiers	**MC** Mention Complémentaire

LES ⊕ DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

STE-LUCE-SUR-LOIRE
02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

ST-NAZAIRE
02 28 54 17 01 · urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr

ANGERS
02 41 22 61 56 · urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

LAVAL
02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

LE MANS
02 43 50 13 70 · urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON
02 51 36 53 00 · urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION

Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :