



PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE BOULANGERIE

# CAP boulanger

Niveau 3 - Professionnel qualifié

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



## LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

**CAP BOULANGER**  
(1 ou 2 ans)  
Voir pré-requis

Vous  
êtes ici

MC Boulangerie spécialisée  
(1 an)

BP Boulanger  
(2 ans)

## PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

## TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 25 €

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Différentes méthodes sont utilisées par les formateurs : expérientielle, active, découverte, démonstrative, exposive, interrogative...

## DÉBOUCHÉS

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emploi. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

## POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM avec une Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée et un Brevet Professionnel.

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

## FORMATION

### >> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un Bac.

Durée totale : 840h

Nombre d'heures à l'ESM :

1<sup>ère</sup> année : 420h

2<sup>ème</sup> année : 420h

### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

### >> Contenu de la formation :

#### Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie / EMC (Éducation Morale et Civique)
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Anglais
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- EPS (Éducation Physique et Sportive)

#### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Gestion
- Chef d'oeuvre
- Techniques commerciales / Vente

### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.

### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

### Lieu de la formation

#### ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

### Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60