CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Boulanger

Le 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.
Sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP boulanger participe aux différentes étapes du travail.

- L'approvisionnement : il réceptionne les marchandises, contrôle leur qualité et leur quantité, puis les stocke.
- La production : il faut tout d'abord préparer la pâte composée de farine, levure, sel et eau. Le boulanger calcule les matières premières nécessaires au type de pain à réaliser, applique les dosages en mélangeant les différents éléments. Il pétrit la pâte en fonction de la consistance désirée. Selon la production à réaliser, il choisit et suit les méthodes de fermentation appropriées.
- Puis il pèse, façonne et dispose les pâtons avant de les enfourner. Il doit surveiller et maîtriser leur cuisson. Ensuite il défourne les pains, puis les transporte au magasin.
- L'entretien et la sécurité : le boulanger doit aussi nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels, vérifier le bon fonctionnement des appareils et s'assurer de leur sécurité.
- Le contrôle qualité : il doit s'effectuer non seulement sur les produits finis, mais tout au long du processus de fabrication.

Débouchés

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution.
Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à s'expatrier.
Le secteur de la boulangerie est en pleine évolution. Les nouvelles techniques facilitent le travail, et font gagner du temps. La fabrication de produits de restauration légère (quiches, sandwichs) se développe régulièrement.

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Programme

Grille horaire (a)	1ère année	2ème année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

- la technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.)
- les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- la connaissance de l'entreprise
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.
La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée : Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnement qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (fiche technique, protocole, résultats d'analyses...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).. Coeff. 4.
- Production : L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable, à partir d'une commande, de calculer et d'organiser son travail afin de réaliser et présenter les produits de panification et de viennoiserie demandés coeff 13 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé –environnement)

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire–géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques–sciences physiques chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante 1, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère 2

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac pro Boulanger pâtissier
- Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé traiteur
- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Pâtissier, CAP Chocolatier-confiseur (en 1 an)...
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Brevet de maîtrise (BM) Boulanger

Pour connaitre les poursuites d'études consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Ariège (09)
Foix - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège ***A***
Aude (11)
Lézignan-Corbières - CFAI Henri Martin de l'Aude ***A***
Aveyron (12)
Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron ***A***
Gard (30)
Nîmes - Institut régional de formation des métiers de l'artisanat - IRFMA du Gard ***A***
Alès – Purple campus (privé) ***A***
Haute-Garonne (31)
Gourdan-Polignan - CFA du Comminges ***A***
Muret - Ecole supérieure des métiers de la Chambre de métiers de Haute-Garonne ***A***
Gers (32)
Pavie – CMA Formation ***A***
Hérault (34)
Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) ***I***
Sète - Centre de formation d'apprentis municipal Nicolas Albano - Sète ***A***
Lot (46)
Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot ***A***
Lozère (48)
Mende - CFA Henry Giral - Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère ***A***
Hautes-Pyrénées (65)
Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) ***I***
Tarbes - École des Métiers des Hautes-Pyrénées ***A***
Pyrénées-Orientales (66)
Rivesaltes - Institut régional de formation des métiers de l'artisanat - IRFMA des PO ***A***
Argelès-sur-Mer – Lycée Christian Bourquin ***I***
Tarn (81)
Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat ***A***
Tarn-et-Garonne (82)
Montauban - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers ***A***

I *formation initiale*
A *formation en apprentissage*

En savoir plus

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse