



FORMATION RÉMUNÉRÉE  
DU CAP AU BTS



## Commerce de proximité

Boucher, Boulanger et Pâtissier

# CAP Boulanger

Diplôme de niveau V

### DÉFINITION

Le titulaire du CAP boulanger doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la présentation.

Le titulaire du CAP boulanger peut s'installer à son compte et devenir chef d'entreprise selon la réglementation en vigueur.

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

- Ouvrier boulanger.

### OBJECTIFS

- Connaître les bases essentielles de la boulangerie,
- Connaître les produits alimentaires, leurs critères de qualité, leurs compositions, les conditions de leur utilisation,
- Être capable de remplir les fonctions permettant la confection des principaux produits de la boulangerie : pain, viennoiserie.
- Se préparer aux diplômes complémentaires et supérieurs,
- Parfaire les connaissances en enseignement général (maths, français, sciences, anglais) lié à la profession.

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

### SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

### ADMISSION

- Être âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires.

Formation aux particuliers  
Période de  
professionnalisation, contrat  
de professionnalisation et Droit  
individuel à la formation



33, Bd. du Capitaine Gèze  
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00  
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2  
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30  
Arrêt "Aygaldes Corot"



Ces formations bénéficient du  
soutien du Conseil Régional  
Provence Alpes Côte d'Azur

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com