

# CAP Boulanger

## Réunions d'informations collectives



23 mai	26 juillet
13 juin	8 août
27 juin	29 août
5 juillet	5 septembre

De 9h à 12h



**Antenne CMA  
ARRAS**

6, rue Copernic  
62 000 Arras



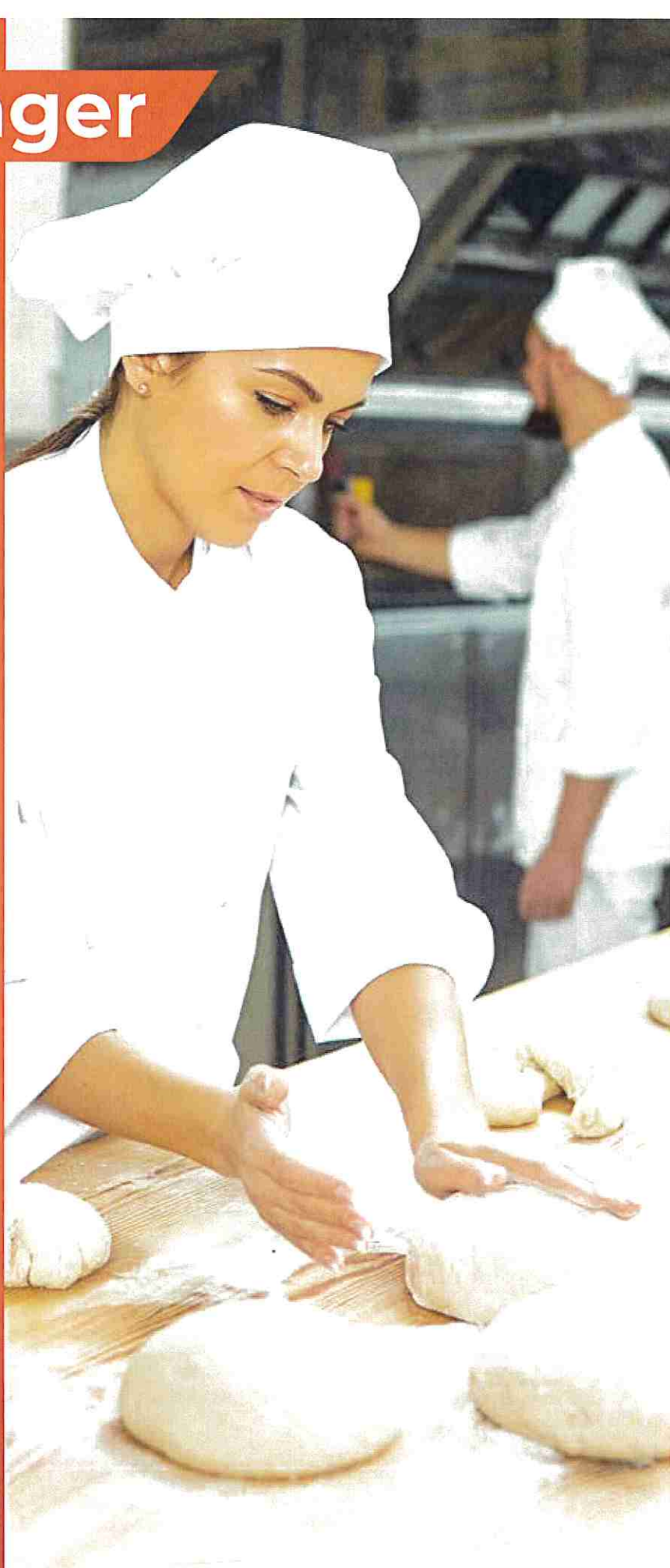
Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**HAUTS-DE-FRANCE**

[cma-hautsdefrance.fr](http://cma-hautsdefrance.fr)

**09 72 72 72 07**

(prix d'un appel local)



Ce projet est cofinancé par l'Union Européenne avec le Fonds européen de développement régional (FEDER) et la Région Hauts-de-France.

PROGRAMME RÉGIONAL DE FORMATION

# Techniques professionnelles en boulangerie

Grâce à cette formation, **obtenez toutes les techniques professionnelles pour exercer le métier de boulanger.**

Votre formation est **entièrement prise en charge.**



**Durée :**  
640 heures  
au centre  
490 heures en  
entreprise

**Démarrage :**  
27 septembre  
2023

la CMA forme, l'Artisanat recrute



cma-hautsdefrance.fr

09 72 72 72 07

(prix d'un appel local)



Chambre  
de **Métiers**  
et de l' **Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

# CAP Boulanger(-ère)

Programme Régional de Formation



## OBJECTIFS

--> Etre capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, pains spéciaux, viennoiserie...) dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité ; de réaliser des prestations conformes aux exigences techniques, qualitatives et économiques définies dans les différents types d'entreprises

--> Obtenir une validation de niveau III (CAP Boulanger) afin d'occuper un emploi de production en boulangerie ou de créer une entreprise.

## PRÉREQUIS ET APTITUDES PROFESSIONNELLES

- Maîtriser les savoirs de base
- Projet professionnel validé par une immersion en entreprise ou une expérience professionnelle dans le domaine
- Adhérer aux horaires de travail : travail de nuit ou tôt le matin, week-ends et jours fériés
- Avoir le sens de l'organisation, de l'habileté manuelle, le respect des règles d'hygiène.

## CONTENU

### Domaines professionnels :

Enseignement technique et professionnel :

- Approvisionnement
- Production-fabrication des pains de tradition française, des produits de viennoiserie et des préparations salées
- Entretien et sécurité, contrôle qualité
- Savoirs associés : matières premières, équipements, procédés de fabrication et produits finis.

### Sciences appliquées à l'alimentation

Prévention Sécurité Environnement,

Gestion appliquée

Langue vivant étrangère : anglais

### Domaines généraux :

- Maths - Sciences
- Français
- Histoire et géographie

\*30 % de la formation est susceptible d'être dispensée à distance.

## Méthode mobilisée et modalité d'évaluation :

Lors de votre formation, vous apprendrez aux côtés d'enseignants expérimentés. Les aspects techniques du métier sont dispensés au sein de nos ateliers équipés de matériels professionnels. Les aspects théoriques se déroulent au sein de nos salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles. La qualité de nos enseignements et équipements nous permettent de vous former dans les meilleures conditions et de répondre aux dernières exigences pédagogiques.

## DURÉE

640 heures en centre 490 heures en entreprise.

## LIEU

Chambre de Métiers et de l'artisanat Hauts-de-France  
Antenne Formation Arras  
6 rue Copernic  
62000 ARRAS

## DATE PREVISIONNELLE

De SEPT 23 à JUIN 24

## EFFECTIF

12 places

## INSCRIPTION ET INFORMATIONS :

NOWAK Jacky  
j.nowak@cma-hautsdefrance.fr  
03 21 21 29 55

## ACCESSIBILITÉ :

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap éventuel. Un référent régional handicap est disponible pour accompagner les personnes concernées tout au long de leur parcours de formation.

Formation financée par le Conseil Régional des Hauts de France



Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme, du titre ou de la certification, vous

Nos formations sont certifiées Qualiopi



