

CAP

BOULANGER

par la voie de l'apprentissage

LA FORMATION

• Les qualités requises :

Bonne condition physique, faire preuve d'initiative, avoir le sens commercial et des compétences de gestion.

• Les disciplines enseignées :

- Français,
- Mathématiques /Sciences,
- Histoire-Géographie,
- Initiation Economique et Juridique,
- Vie Sociale et Professionnelle,
- EPS,
- Technologie professionnelle,
- Pratique professionnelle.

Les techniques nouvelles permettent de faciliter les tâches du boulanger. Les équipements modernes destinés à la fabrication du pain sont de plus en plus performantes et réduisent la durée de travail ainsi que sa pénibilité.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat de travail avec un Maître d'Apprentissage pour une durée de 2 ans. La formation est de 420 heures par an au CFA. L'apprenti sera présent au CFA 1 jour par semaine et 2 jours toutes les deux semaines. Le reste du temps, il sera dans son entreprise d'accueil.

LE MÉTIER

Le secteur des métiers de la bouche offre de nombreux débouchés et d'importantes opportunités d'emplois. Le boulanger est le spécialiste du pain. Ses secrets de fabrication lui permettent de proposer à ses clients les pains les plus variés. Forme, poids, farine et ingrédients : autant de caractéristiques qui nécessitent de la part du boulanger, habileté, sensibilité culinaire, et une part d'innovation dans la constitution de son savoir faire.

Doté d'un bon sens commercial, il accueille ses clients.

Le boulanger travaille dans un petit commerce, dans une entreprise de taille plus importante, voire une grande surface.

Le titulaire du CAP Boulanger réalise des fiches de fabrication comprenant un bon de commande complet et une organisation des phases de travail. Il conduit les fermentations, exécute les techniques gestuelles avec une certaine dextérité et réalise des produits consommables de qualité commercialisable.

LES DÉBOUCHÉS

Un boulanger peut accéder aux responsabilités de chef d'équipe ou d'ouvrier responsable de fabrication dans le fournil. Il peut devenir gérant d'un magasin, ou alors s'installer à son propre compte, dans ce cas, il doit ajouter à son savoir-faire technologique, des compétences de gestionnaire et de commercial.

Après la formation initiale, le titulaire d'un CAP peut se préparer à un CAP connexe (pâtissier, traiteur) ou une Mention Complémentaire « boulanger spécialisé » qui se prépare par l'apprentissage en 1 an. Il peut également accéder à des responsabilités plus importantes en préparant un Brevet Professionnel puis un Brevet de Maîtrise qui lui permettra de s'installer à son compte et de former des apprentis.

Par ailleurs, de prestigieux concours sont organisés à l'échelle régionale, nationale et internationale par des professionnels de haut niveau, permettant à chacun d'exprimer ses talents et de concrétiser ses ambitions.