

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)

BOULANGER

Intermarché

Exigeant, le métier de boulanger exige la maîtrise de la fermentation et de la cuisson des pains. Aujourd'hui, les boulangers proposent de plus en plus de produits comme les viennoiseries, les sandwiches... Il peut s'orienter vers l'artisanat, l'industrie ou la grande distribution.

OBJECTIFS

Le CAP Boulanger prépare à l'exercice du métier d'abord comme ouvrier boulanger, véritable 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.

NIVEAU DE QUALIFICATION VISÉ

Niveau 3

PUBLIC

Tout public, de 16 à 29 ans, souhaitant travailler en Boulangerie.

PRÉ-REQUIS

Pas de prérequis, si ce n'est la motivation de devenir Boulanger.

DURÉE

2 ans en contrat d'apprentissage.

1 an en fonction du parcours.

RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine en CFA / 3 semaines en point de vente Intermarché.

MODALITÉS D'ACCÈS

Sélection sur dossier (CV et LM) et sur entretien.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques par des enseignants diplômés d'Etat, mise en pratique en plateaux techniques.

Mise en application au rayon Boulangerie des points de vente Intermarché.

Mise à disposition de ressources numériques via différents médias.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et examen final.

COÛT DE LA FORMATION

Prise en charge de la formation et rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

LE PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français et histoire géographie, éducation civique, mathématiques - sciences physiques et chimiques, langue vivante, éducation physique et sportive.

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL

Approvisionnement : réceptionner et stocker les marchandises, détecter et signaler les non conformités ;

Production : mise en place du poste de travail, préparer les matières premières pour la production, réaliser la production, stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication.

Qualité, hygiène et sécurité : respecter le Document Unique, respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire, appliquer la démarche environnementale de l'entreprise, vérifier la conformité des produits finis.

Commercialisation et communication : présenter les produits, communiquer avec le personnel de vente, communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe.

APRÈS LA FORMATION

Accès à l'emploi en boulangerie, et divers postes en rayon spécialisé de grandes et moyennes surfaces.

Poursuite d'études avec le CAP Pâtissier.

CONTACT ET INSCRIPTION

itmai_cfa_ecoledesmetiers@mousquetaires.com

