







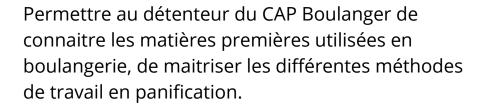
Hygiene



Créativité et innovation

Certification: RNCP37537

À propos





De respecter la qualité de fabrication, leur composition et les critères qualité, d'utiliser les matériels et outils de boulangerie pour fabriquer du pain de consommation courante, des pains spéciaux, des viennoiseries.







- Les jeunes de 15 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, jusqu'en fin de 3e.
- Les jeunes ayant 15 ans avant le terme de l'année civile, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débuter la formation en septembre.
- de 16 à 29 ans être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.
- Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé
- Parcours en 1 ans possible pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP

800 heures sur 2 ans soit 24 semaines de 35 heures:



Domaine professionnel

-314 h : travaux pratiques + technologie professionnelle (u10+u20) -Chef d'œuvre (u42)

-46 h : sciences appliquées (u30) -46 h : gestion appliquées (u41)

- 116 h : français/EMC/histoire/géo

Domaine général

- 46 h : PSE + SST (UG4)

- 46 h : anglais (UG5)

- 116 h : maths/sciences (UG2)

70 h: EPS (UG3)



Conditions et délai d'accès: rentrée permanente sous conditions d'avoir un contrat d'apprentissage signé

Alternance: 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA.

Modalités d'évaluation : [x] CCF, examen obtenu en Contrôle en Cours de Formation. Possibilité de validation partiel par bloc de compétence.

<u>Poursuite d'étude</u> : BP Boulanger - Mention Complémentaire boulangerie

Débouchés : Ouvrier boulanger, vendeur en boulangerie, artisan boulanger, création ou reprise d'entreprise.





Formation gratuite Droit de l'apprenti



Accessibilité



Diplôme de niveau IV reconnu par l'Education Nationale

Statut de salarié de l'entreprise, salaire, convention sociale, congés payés.

Adaptée aux personnes Handicapées

