

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOULANGER



**Précision**



**Hygiene**



**Créativité et  
innovation**

**Certification : RNCP37537**

## À propos

Permettre au détenteur du CAP Boulanger de connaître les matières premières utilisées en boulangerie, de maîtriser les différentes méthodes de travail en panification.

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.

**CFA LANAS**  
André Fargier

Une école



**CCI ARDÈCHE**

[HTTP://WWW.CFA-ARDECHE-MERIDIONALE.FR](http://www.cfa-ardeche-meridionale.fr)



## Pré-requis

- 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 débiter 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)

### Domaine général

- 116 h : français/EMC/histoire/géo (UG1)
- 46 h : PSE + SST (UG4)
- 46 h : anglais (UG5)
- 116 h : maths/sciences (UG2)
- 70 h : EPS (UG3)



## Volume Horaire



## Infos pratique

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.

Poursuite d'étude : BP Boulanger - Mention Complémentaire boulangerie

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



### Formation gratuite

Diplôme de niveau IV reconnu par l'Education Nationale



### Droit de l'apprenti

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



### Accessibilité

Adaptée aux personnes Handicapées



### Fiche RNCP Taux de réussite

