

# CAP Boulanger

## Réunion d'information collective



**29 août 2023**  
à 9h

**12 septembre 2023**  
à 9h

**26 septembre 2023**  
à 9h



**Antenne CMA LAON**  
30 rue d'Enfer  
02000 Laon



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

**HAUTS-DE-FRANCE**

cma-hautsdefrance.fr

**09 72 72 72 07**  
(prix d'un appel local)



l'Europe  
**s'engage**  
en Hauts-de-  
France



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

# CAP Boulanger

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

Votre formation est entièrement prise en charge.



**Durée :**  
640 heures  
en centre

490 heures  
en entreprise

**Démarrage :**  
16 octobre 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 vivante 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.

Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme, du titre ou de la certification, vous permettront de valider votre formation.

## DURÉE

640 heures en centre  
490 heures en entreprise.

## LIEU

Chambre de Métiers et de  
l'artisanat Hauts-de-France  
Antenne de LAON  
30 rue d'Enfer 02000 LAON

## DATES

Du 16/10/2023 au 07/06/2024

Réunions d'INFORMATION  
COLLECTIVE (RIC)  
Mardi 29 Août - 12 et 26  
Septembre 2023  
A 09H00 à l'antenne de  
LAON

## EFFECTIF

Groupe de 12 places

## INSCRIPTION ET INFORMATIONS :

Nathalie GOURDET  
n.gourdet@cma-  
hautsdefrance.fr  
**03.23.23.93.44**

## 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

Formation financée par le  
Conseil Régional des Hauts  
de France



Cofinancé par  
l'Union européenne