RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

CAP BOULANGER

OBJECTIFS

Connaitre l'ensemble des produits et les étapes de la panification
Acquérir les gestes essentiels de la fabrication de pains et de viennoiseries
Développer vos connaissances générales de la boulangerie et du monde de l'entreprise
Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable et appliquer directives de la démarche environnementale
Assimiler les compétences nécessaires au passage des épreuves de l'examen du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger

CONTENU

- Production en Boulangerie
Réaliser des produits de boulangerie : Pains courants, Pains de tradition Française, Autres pains, Viennoiseries levées et levées feuilletées, Produits de base en restauration Boulangère
Etre capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise.
Organiser son travail, Réaliser, Contrôler, Communiquer, Commercialiser
- Boulangerie d'Application
Permettre de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes. Conforter et compléter les compétences développées en centre de formation
- Savoirs Associés Obtenir une culture professionnelle en Technologie - Sciences Appliquées à l'environnement professionnelle - Gestion Appliquée
Organiser le rangement des produits Réceptionner et stocker - Préparer, fabriquer
Appliquer les mesures d'hygiène, de santé, de sécurité des salariés et alimentaire

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Contrôler la conformité quantitative et qualitative
Rendre compte des non conformités
- PSE - Prévention Santé Environnement
Communiquer à l'oral sur la problématique des risques professionnels, environnementaux et de santé. Agir face à une situation d'urgence. Conduire une démarche d'analyse de situations Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques. Proposer des mesures de prévention adaptées. Agir de façon efficace face à une situation d'urgence.
- Hygiène Alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale Formation obligatoire agréée par la DRAAF
Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- SST Sauveteur et Secouriste du Travail
Mettre en pratique les gestes des premiers secours à toute victime d'un accident du travail et participer à la prévention des risques professionnels dans son entreprise
- Communication Professionnelle
Mettre en pratique les outils de communication liés au monde professionnel
Utiliser les outils numériques internes et les codes professionnels en termes de communication
- Matières générales si besoin : Français, Histoire-Géographie, EMC, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Anglais.

PRÉ-REQUIS

Niveau B1 en français

DURÉE INDICATIVE

640 heures en centre de formation 490 heures en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

le 30 septembre

MODALITES D'ADMISSION

après entretien

après test

DOSSIER D'ADMISSION

Pour le dossier d'admission, merci de nous faire parvenir les éléments suivants : cv + courriel avec motivation du projet.

TARIF

10300 € tarif maximum pour un parcours complet

Si apprentissage : tarif selon les coûts contrats établis par France compétences

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Autres financements
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

Pour l'apprentissage

Aucun frais à la charge de l'apprenti

Sécurisation des parcours

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 37537

TAUX D'ABANDON 2024

le taux d'abandon en cours de formation est de 0%

PUBLIC

Tout public

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation individualisée accompagnée
Formation pratique en atelier ou en situation de travail.
Entretiens individuels (en présentiel et/ou à distance) et ateliers collectifs. Préparation à l'entretien avec le jury par simulations. Suivi individualisé et si besoin accompagnement d'un expert pour la relecture et conseil
Etude de cas pratiques et apports théoriques
Etude de cas, mises en situations professionnelles, démonstrations
Formation individualisée

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Le Greta remet une attestation de formation
Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences
La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Après un CAP boulangerie, vous pourrez devenir :
un professionnel qualifié en boulangerie

Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr
https://www.onisep.fr/

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

TAUX DE RÉUSSITE

94% de taux de réussite

TAUX DE SATISFACTION

69% de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

75% après 6 mois

TAUX D'INSERTION DANS LE DOMAINE

50% après 6 mois

INFORMATIONS

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

Pour l'apprentissage

Aucun frais à la charge de l'apprenti

Sécurisation des parcours

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 37537

TAUX D'ABANDON 2024

le taux d'abandon en cours de formation est de 0%

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Contacts

Service Hôtellerie-Restauration
6 rue Alfred de Vigny
38000 Grenoble
GRETA DE GRENOBLE
Tél : 04 76 33 27 40

Mise à jour le 19 Mai 2025

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel