



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOULANGERIE
PAR XENUS FORMATION
diplôme de niveau 3



<p><u>SITE</u> : Xenus Formation au 65 TER rue du général de Gaulle au Tampon</p> <p><u>Durée et nombre d'heure</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- 12 mois (402 heures)- 24 mois (804 heures) <p><u>CODE RNCP</u> :18704</p> <p>Accessibilité des personnes en situation de handicap</p>	<p><u>CONTACTS</u></p> <p>Accueil:0263 05 63 09 Responsable pédagogique : 0692 15 91 88 Référent handicap : Madame Blard Emilie mail: xenusps@gmail.com Référent mobilité : Monsieur Lovelace 0692 05 62 50</p> <p>mail du centre de formation: xenusformation@gmail.com</p>
<p><u>PRÉ-REQUIS</u></p> <p>-Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français.</p>	<p><u>MODALITÉS D'ADMISSION</u></p> <ul style="list-style-type: none">-Etude du dossier et entretien de motivation-inscription tout au long de l'année
<p><u>DESCRIPTION DÉTAILLÉE</u></p> <p>les points forts de la formation</p> <ul style="list-style-type: none">- formation en alternance (théorie et pratique)- insertion professionnelle rapide et ou poursuite d'étude	<p><u>OBJECTIF DE LA FORMATION</u></p> <p>-Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie : Pains courants Pains de tradition Française Autres pains Viennoiseries levées et levées feuilletées En complément de ces productions : Produits de base en</p>

	restauration Boulangère Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
--	--

CONTENU DE LA FORMATION

→ Domaines professionnels :

Fonction 1:APPROVISIONNEMENT

Fonction 2:PRODUCTION

Fonction 3:QUALITE HYGIENE SECURITE

Fonction 4:COMMERCIALISATION COMMUNICATION

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT

→ Domaines généraux :

FRANCAIS ET HISTOIRE GÉOGRAPHIE-EDUCATION CIVIQUE

MATHÉMATIQUES-SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

LANGUE VIVANTE

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Epreuves

EP1/Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée-coef 4 épreuve ponctuelle et écrite d'une durée de 2 heures

EP2/Epreuve de production-coef 13 épreuve ponctuelle écrite et pratique d'une durée de 8 heures

EG1/Français et histoire- géographie-éducation civique- coef 3 épreuve ponctuelle écrite et oral d'une durée de 2 heures et 15 minutes

EG2/Mathématiques-sciences physiques et chimiques- coef 2 épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures

EG3/Langue vivante-coef 1 épreuve ponctuelle orale d'une durée de 20 minutes

EG4/EPS-coef 1 épreuve ponctuelle

DURÉE ET RYTHMES DE LA FORMATION

En alternance par apprentissage : 1 journée de formation par semaine

PRIX DE LA FORMATION

Par alternance Prise en charge par l'OPCO entre 7500 euros et 9000 euros HT

« TVA non applicable - article 293 B du CGI »

MÉTHODES MOBILISÉS

- exposé,démonstration,mise en situation,jeu de rôle
- plateau technique:mise en situation(pratique)présentiel

MODALITES D'EVALUATION

- évaluation diagnostique,formative,sommative

- bilan intermédiaire
- questionnaire de satisfaction
- enquête post-formation

MODALITÉS DE VALIDATION

Epreuves ponctuelles à l'examen final

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC **Boulangerie** spécialisée
- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie boulangère
- Bac pro **Boulangier-pâtissier**
- BP **Boulangier**

Débouchés:

Il peut exercer comme salarié en boulangerie artisanale, mais aussi en boulangerie semi-industrielle ou encore en supermarché.

Pour s'installer à son compte comme artisan, des compétences en gestion sont nécessaires.