



le Centre des Apprentis d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE

- Collège Episcopal Saint-André
- ECAM Strasbourg-Europe
- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Lycée Charles de Foucauld



SCHILTIGHEIM
www.lyceefoucauld.fr

Le Centre des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

www.cfa-caa-alsace.fr

CAP

Boulangier



Pré-requis

- Sortir de 3^{ème} générale
- Sortir de 3^{ème} Prépa-Métiers

Débouchés

- Boulanger
- Traiteur
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires



“ J’ai appris
à faire des
pains de
traditions mais aussi
des pains “surprises”
pour notre restaurant
d’application ”

Qualiopi 
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d’actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Objectifs

Former de futurs artisans capables de concevoir et de réaliser des préparations dans le domaine de la boulangerie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Compétences visées

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Préparer, fabriquer
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

Durée

- 800 heures en contrat d'apprentissage sur 2 ans

Modalités d'évaluation

- Evaluation pratique et orale en ponctuel et/ou en contrôle continu de formation
- Inscription à l'examen final.
- Attestation de fin de formation.

Modalités pédagogiques

- Salles de cours équipées informatiquement
- Plateaux techniques
- Enseignements généraux et professionnels

Poursuite d'études

- Mention Complémentaire
- Employé traiteur
- BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie
- BP Boulanger

Accessibilité

Accueil possible de personnes en situation de handicap.

Modalités d'inscription

- Sur dossier et entretien
- Avoir moins de 29 ans

Tarifs

- Gratuit en contrat d'apprentissage
- Prise en charge possible par un OPCO

Contact

■ Lycée Charles de Foucauld
Tél. : 03 88 18 60 00
Contact : Julie Conotte

