le Centre des Apprentis d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT

- Collège Episcopal Saint-André
- 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



CAP

Boulanger



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

Qualiopi

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE " J'ai appris à faire des pains de

traditions mais aussi des pains "surprises" pour notre restaurant d'application

Le Centre des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle 68000 COLMAR **Tél. 03 89 20 83 27 www.cfa-caa-alsace.fr**

CAP

Boulanger

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







NOTRE PARTENAIRE FINANCIER









