

# CAP BOULANGER EN 2 ANS OUI AN



**RÉVÉLATEUR DE TALENTS !**



Héritier d'une longue tradition française, le boulanger perpétue les gestes d'antan et renoue avec des secrets de fabrication ancestraux. Chaque jour, pour notre plus grand plaisir, il fabrique et commercialise des produits de boulangerie divers : pain de tradition française, pains spéciaux, viennoiseries, sandwiches, petite restauration...

## QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

Toute personne de 16 à 29 ans, ou dès 15 ans après une classe de 3ème.



### Les aptitudes et qualités requises

- Motivation
- Bonne résistance physique
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

# CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

## Domaine professionnel

Technologie du métier

Sciences appliquées

Gestion appliquée

Travaux pratiques

Prévention Santé Environnement

## Domaine général

(uniquement pour la formation sur deux ans)

Français - Histoire Géographie

Mathématiques - Sciences

Langue vivante Anglais

Education Physique et Sportive

Cette formation intègre  
un parcours diplômant



**CAMBRIDGE**  
International Examinations

Un coach anglophone vous entraîne tout au long de votre formation à l'expression et à la compréhension de la langue anglaise.

Objectif A2key ou B1

## EMPLOI TYPE

Travaillant au fournil, le boulanger est un spécialiste de la fabrication des pains et des viennoiseries.

Respectant des règles très strictes de qualité, d'hygiène et de sécurité, il maîtrise toutes les étapes de panification : préparation et malaxage de la pâte dans un pétrin mécanique, fermentation, pesage, mise en forme et cuisson. A noter que la pénibilité et la durée du travail ont été largement réduites grâce à l'émergence de nouvelles techniques.



## POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

MC Boulangerie Spécialisée

MC Employé Traiteur

BP Boulanger

CAP Pâtissier en 1 an



Renseignements et inscriptions sur  
[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com) - rubrique Formations  
ou  
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

[contact@cfa-groisy.com](mailto:contact@cfa-groisy.com)

[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com)

SUIVEZ-NOUS SUR

