



**CAMPUS DE
GROISY**
FORMATEUR DEPUIS 1973



MÉTIRS
DE
BOUCHE

CAP*
BOULANGER



Plus d'informations : www.campusdegroisy.com



Filière
Métier de bouche

CAP* BOULANGER

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

- *Formation en 2 ans*
- *Disponible en 1 an sous certaines conditions. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.*

DIPLÔME

- *Diplôme d'Etat délivré par l'Éducation Nationale, de niveau 3*

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...

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP



COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PRÉREQUIS

- *Maitrise de la langue française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *Autres prérequis spécifiques sur le site internet du Campus*

QUALITÉS REQUISES

- *Motivation*
- *Résistance physique*
- *Ponctualité*
- *Hygiène rigoureuse*
- *Habilité manuelle*

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : De 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (* Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *+ de 29 ans : nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*

QUELS OBJECTIFS ?

- *Acquérir les gestes essentiels de la fabrication de pains & viennoiseries.*
- *Formation accessible par blocs de compétences.*



MÉTIER
DE
BOUCHE

CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Technologie du métier
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Travaux pratiques

DOMAINE GÉNÉRAL

Uniquement pour la formation en deux ans

- Français - Histoire Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langue vivante Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

QUEL
CONTENU ?

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classe lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves en cours et/ou fin de formation : écrit, oral, TP.

En fonction du statut

- Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise
- En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux
examens 2023

95%

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Mention complémentaire Boulangerie spécialisée - 1 an
- Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans

EMPLOYABILITÉ

8 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation.

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.

À noter que la pénibilité et la durée du travail ont été largement réduites grâce à l'émergence de nouvelles techniques.

ET

APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 6 683 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande.

Devis en fonction de votre profil professionnel.

Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.