



CAP BOULANGER

Ce CAP forme des spécialistes de la fabrication (pétrissage, façonnage, mise en fermentation, cuisson) et de la présentation des pains et viennoiseries. L'approvisionnement, le stockage, le contrôle qualité des matières premières ainsi que le suivi des commandes et des ventes font également partie de ses missions.

A noter : Le secteur de la boulangerie évolue. Les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers qui parallèlement diversifient leurs activités vers la fabrication de produits de restauration rapide (pizza, sandwich, salade, quiche...).

LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Outre les enseignements généraux communs à tous les CAP (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques-sciences, EPS...), la formation comporte des enseignements technologiques et professionnels :

- la technologie : connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.
- les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- la connaissance de l'entreprise
- la fabrication de pains et de viennoiserie : pétrissage, pesage, façonnage, enfournement.

Epreuves du domaine professionnel :

- Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée (coeff. 4)
- Production : calculer les ingrédients nécessaires et organiser son travail à partir d'une commande ; réaliser des produits de panification et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité, maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger celui-ci en fin d'épreuve ; présenter les produits finis (coeff 13).

L'épreuve de langue vivante est facultative

Stages en entreprise

Sous statut scolaire, la durée de formation en milieu professionnel est de 16 semaines

LES DÉBOUCHÉS

Les titulaires du CAP boulanger débutent comme ouvrier boulanger dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution. Après quelques années d'expérience, il/elle peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il/elle peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à s'expatrier. Le secteur de la boulangerie est en pleine évolution. Les nouvelles techniques facilitent le travail, et font gagner du temps. La fabrication de produits de restauration légère (quiches, sandwiches) se développe régulièrement.

Exemple(s) de métier(s):

- boulanger(ère)
- commerçant(e) en alimentation
- opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires




LES POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro boulanger-pâtissier
- BP boulanger
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Employé traiteur

LES ÉTABLISSEMENTS EN GUADELOUPE et les taux de pression

A Saint-Claude, CFA de l'URMA *

- A Apprentissage
- ◆ Etablissement public
- Etablissement privé sous contrat

	moins de 1 candidat pour une place
	de 1 à 3 candidats pour une place
	au delà de 3 candidats pour une place
*	Non communiqué

POUR EN SAVOIR +

