

BOULANGERIE



PRODUITS
DE BOULANGERIE



ESPRIT
CRÉATIF



TECHNIQUES
DE VENTE



GESTION
COMMERCE

Être boulanger, c'est savoir **fabriquer toutes sortes de pains en utilisant différents types de farine et d'ingrédients**. C'est aussi lui qui fabrique les viennoiseries.

Ses principales activités sont le **pétrissage** de la pâte, le contrôle de la **fermentation**, le **façonnage des « pâtons »**, la **cuisson**. Il sélectionne les produits pour en **garantir la qualité des ses productions**.

Formations proposées

Qualités requises

Diplômes	Durée	Conditions d'admission	Niveau
CAP* Boulangier	2 ans	Être agé(e) entre 15 ans et 29 ans révolus (sauf dérogation).	3
CAP* Boulangier	1 an	Être titulaire d'un diplôme au minimum de même niveau.	3
MC** Pâtisserie boulangère	1 an	Être titulaire d'un CAP Pâtissier.	3
BTM*** Boulangier	2 ans	Être titulaire d'un CAP Boulangier.	4

→ Il est essentiel de posséder les qualités suivantes :

- ✓ Un grand souci d'hygiène et propreté ;
- ✓ De la courtoisie et discrétion ;
- ✓ Le goût pour le travail en équipe ;
- ✓ Une excellente présentation ;
- ✓ De la vivacité, de la discipline et de l'organisation ;
- ✓ Une bonne culture générale ;
- ✓ Une résistance physique ;
- ✓ Une maîtrise de soi.

*Certificat d'aptitude professionnelle

**Mention complémentaire

***Brevet technique des métiers

Être boulanger,
au-delà d'un métier que l'on apprend,
c'est une passion à partager.



PARCOURS HORS APPRENTISSAGE

Possibilité de se former au métier dans la cadre de la formation continue (PRO-A, CPF, CPFTP, PDC, contrat de professionnalisation).

Conditions de travail

Aujourd'hui, des équipements plus performants permettent au boulanger-pâtissier d'avoir des horaires moins contraignants et des tâches moins pénibles.

Il continue malgré tout à se lever tôt et à travailler les week-ends et les jours fériés.

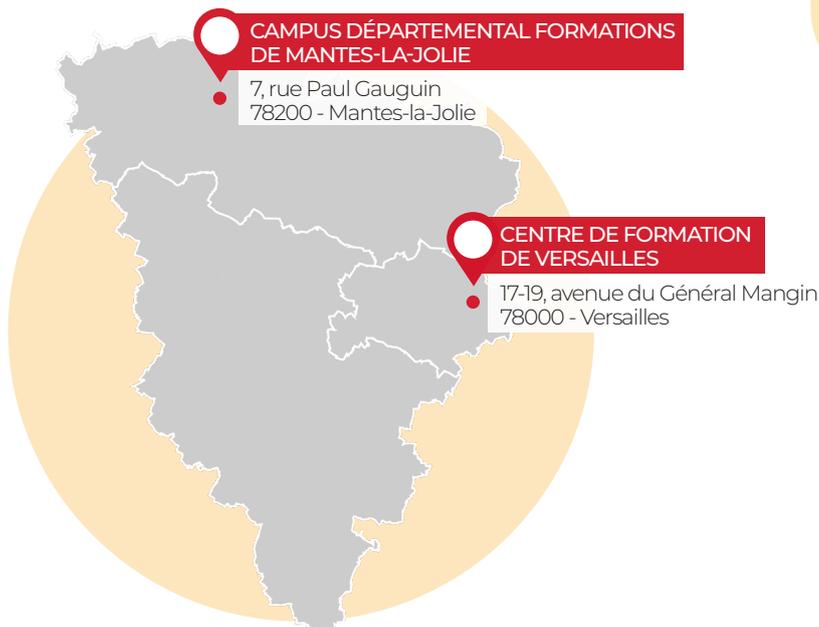
Les conditions varient selon le type de capacité d'accueil de l'entreprise : boulangerie-pâtisserie artisanale, grande surface ou entreprise de boulangerie professionnelle.

Débouchés professionnels

- Production : (CAP) boulanger et/ou pâtissier
 - Préparateur en produits de boulangerie viennoiserie
 - Préparateur en produits de pâtisserie confiserie
- Encadrement (BP + expérience)
 - Chef de laboratoire
 - Responsable de fabrication en collectivité et en grande distribution
 - Chef d'entreprise en France ou à l'étranger

Rémunération

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (% SMIC) fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation. Cependant, les frais de restauration, transport, achat de matériel professionnel nécessaire à l'exercice du métier sont à la charge de l'apprenti.



TARIFS

● Apprentissage : Gratuit*

*Prise en charge par l'OPCO, hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle.

● Formation continue : Sur devis*

*Nous consulter pour toute demande de prise en charge.

ACCUEIL DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

RÉFÉRENT HANDICAP - YVELINES :

@ : handicap.78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 43 43 77

CONTACTS

INFO CONSEIL CFA :

@ : infoconseil78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 55 15 23

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 43 43 64

Site Internet Formation

Scannez-moi !



www.cm-yvelines.fr



www.apprentissage-formation-cma78.fr