

BOULANGER

Certificat Aptitude Professionnelle

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité. Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la présentation.

Objectifs de formation

Approvisionnement

- Réception des marchandises
- Détection des anomalies qualitatives et quantitatives
- Stockage

Production

- Fabrication des pains de tradition française
- Fabrication des pains courants
- Fabrication des pains de campagne, complet et de seigle
- Fabrication de croissants et de pains au chocolat en pâte levée - feuilletée
- Fabrication de produits en pâte à pain au lait

Entretien et sécurité

- Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels
- Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité

Contrôle qualité

- Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout le long du processus de fabrication
- Contrôle des poids et des quantités
- Contrôle de l'aspect des produits finis



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle boulanger est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème).

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP 43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle boulanger :

- *Accès direct à l'emploi*
 - ◆ *A l'issue de la formation*
 - Ouvrier boulanger*
 - ◆ *A moyen terme :*
 - Responsable de magasin*
 - Chef de rayon*
- *Poursuite d'étude*
 - ◆ *MC boulangerie spécialisée*
 - ◆ *BP Boulanger*
 - ◆ *CAP Pâtissier*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 - Préparation d'une production

- *Technologie*
- *Sciences appliquées*
- *Connaissance entreprise*

EP2 - Production

- *Technologie*
- *Sciences appliquées*

EP2 - Prévention Santé Environnement

EG1 - Français et Histoire-Géographie

EG2 - Mathématiques et Sciences Physiques

EG3 - Education physique et sportive

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

