

## CAP BOULANGER

ref **BOUL CAP**

### PUBLIC:

fin de scolarité, salarié d'entreprise, demandeur d'emploi

### PREREQUIS

Base compétences clé (Lire, écrire, compter, agir)

### MODALITÉ D'ACCÈS À LA FORMATION

Un entretien de positionnement sera réalisé avec un responsable de projet, avoir les pré requis, avoir une entreprise d'accueil

### NOMBRE DE PARTICIPANTS NIVEAU DE LA FORMATION

de 1 à 16

3

### VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

### DATES DE FORMATION, DÉLAIS

Possibilité de démarrage toute l'année,

nous consulter au 03 20 68 33 59 ou

par Mails: [formations@arepfresc.fr](mailto:formations@arepfresc.fr) Réponse sous 5 jours

Délais maximum d'entrée 90 jours

DURÉE	EN HEURES	EN SEMAINE	TEMPS HEBDO
total	<u>420</u>	<u>12</u>	<u>35h</u>
en centre:	<u>420</u>	<u>12</u>	<u>35h</u>
en entreprise	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>35h</u>

### MOYENS ET METHODES PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques en alternance avec des exercices pratiques dans un atelier dédié

### LIEU DE FORMATION

Centre de Roubaix 103 Bd de Metz 59100 Roubaix

N° déclaration d'existence 31 59 087 84 59

N° SIRET 804 432 524 000 10



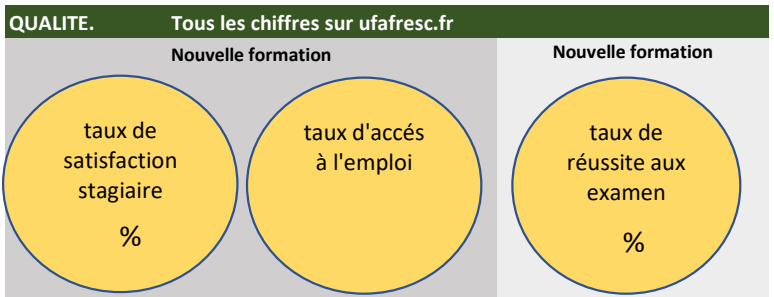
### OBJECTIFS DE LA FORMATION ou BOUQUET DE COMPÉTENCES

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- 1 - Maîtriser les technologies professionnelles, les sciences et la gestion appliquées
- 2 - Calculer, organiser, réaliser et présenter des produits de panification et de viennoiserie
- 3 - Prévention Santé Environnement (PSE)

#### COMPÉTENCES GÉNÉRALES

- 1 - Français / Histoire – Géographie / Enseignement moral et civique
- 2 - Mathématiques, physique-chimie
- 3 - Langue vivante étrangère



### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation CCF et validation des épreuves d'enseignement générale et professionnelles

### FINANCEMENT DE LA FORMATION

OPCO - Opérateur de compétence

### ACCESSIBILITÉ

Prendre le métro ou tramway jusqu'à eurotéléport puis prendre bus ligne L8 direction RISQUONS TOUT arrêt ROLIN ou 7 minutes à pied

### RÉFÉRENT HANDICAP ET ÉGALITÉ DE TRAITEMENT

M GOOSSENS

Notre centre de Formation est entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite. Les aménagements spécifiques de temps ou techniques sont mis en œuvre.

### CONTACTS formations

Mme GOOSSENS responsable coordination

Ligne directe: 03 20 68 33 52

Mail:

[sandrine.goossens@ufa.fr](mailto:sandrine.goossens@ufa.fr)

### SERVICE RÉCLAMATION

[rclamation@ufafresc.fr](mailto:rclamation@ufafresc.fr)

### RÉFÉRENCIEMENT

## programme de formation ou compétences

### Bloc 1 : Maîtriser les technologies professionnelles, les sciences et la gestion appliquées

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

### Bloc 2 : Calculer, organiser, réaliser et présenter des produits de panification et de viennoiserie

- Organiser
- Réaliser
- Communiquer – commercialiser
- Matières premières
- Les techniques et matériel professionnel associé
- Les sciences appliquées

### Bloc 3 : Prévention-Santé-Environnement

- Préparation à l'épreuve PSE

### Bloc de compétences générales

#### Bloc 1 : Français – Histoire-géographie – EMC

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle
- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

#### Bloc 2 : Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter
- Critiquer un résultat, argumenter
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

#### Bloc 3 : Langue vivante étrangère

- S'exprimer oralement en continu et à l'écrit
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

## organisation de la formation et de la certification

L'examen du CAP Boulanger comporte deux types d'épreuves, pour tester à la fois vos connaissances théoriques et vos compétences techniques. Lors de l'inscription à l'examen, vous aurez le choix de passer certaines unités d'enseignement en fonction de votre parcours et de votre projet.

Épreuves générales (Français, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques...)

## DEVIS GRATUIT

### financeurs institutionnel

