

CAP boulanger

Objectif

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution. À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers. En métropole, les épreuves de ce CAP peuvent également être organisées au cours du cursus du bac pro Boulanger - pâtissier préparé en 3 ans. [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Lyon 3e - Du 03/09/2018 au 23/05/2020

- Société d'enseignement professionnel du[...] - 46 rue du Professeur Rochaix - 69424 Lyon 3e
- [Société d'enseignement professionnel du Rhône - Lyon \(SEPR\)](#) - Tél : 04 72 83 27 27
- Contact : Thibault Gras ([Contacter](#)) - Tél : 04 72 83 27 95

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	

Public : Demandeur d'emploi, Salarié, Jeune

Aire de recrutement : Autres

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :



Programme

L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- 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
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

Des ateliers d'expression artistique et d'éducation physique et sportive sont proposés en enseignements facultatifs.

Le stage en entreprise se déroule sur une période de 16 semaines (8 semaines en 1^{re} année, 8 semaines en 2^e année).

Cette certification est composée de :

- Ufac 1. Langue vivante
- Ufac Mobilité
- UG 4. EPS
- UG 1. Français et histoire - géographie - éducation civique
- UG 2. Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- UG 3. Langue vivante
- UP 1. Épreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée
- UP 2. Production

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

Validation de la formation

[CAP boulanger](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

Métiers préparés

[Boulangier/ère](#)

[Commerçant/e en alimentation](#)

[Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires](#)

[Pâtissier/ère](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Organisation des cours : Rythme en alternance

Durée en centre : 400 h

Durée en entreprise : 800 h

Durée totale : 1200 h

Admission

Niveau d'entrée :

information non communiquée

Recrutement :

Minimum niveau 3ème .

jeune de moins de 26 ans

Organisme responsable

[Société d'enseignement professionnel du Rhône - Lyon \(SEPR\)](#)

Société d'enseignement professionnel du[...]

46 rue du Professeur Rochaix

69424 Lyon 3e

Tél : 04 72 83 27 27

Fax : 04 72 83 27 00

Mail : accueil@sepr.edu

Site web : <http://www.sepr.edu>

Réf : 26_107127
Mise à jour : 14/12/2017
