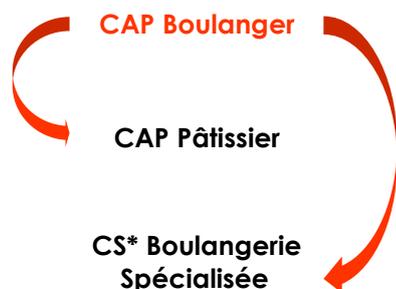




LE CYCLE DE FORMATION



*CS : Certificat de Spécialisation

PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateur ou repreneur), demandeurs d'emploi en formation continue

PRÉ-INSCRIPTION



CAP Boulanger

Niveau 3

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP 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.

FORMATION

- **PRÉREQUIS**
 - Être âgé de 16 ans (15 ans pour les jeunes sortant de troisième)
 - Connaissances de bases en français et mathématiques
- **DURÉE**
 - Durée totale : de 420 à 1 260 heures (1 à 3 ans)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA

 1^{er} équipement pris en charge par l'OPCO

 Mobilité Européenne

 Aide au permis de conduire

 Concours : MAF, Worldskills,...



TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

14 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Pâtissier (1 an)
- Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée (1 an)
- Brevet Professionnel Boulanger (2 ans)

DÉBOUCHÉS

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emploi. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

LES + DU CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- Rythme d'alternance :
 - En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Domaine Général	Domaine Professionnel
<ul style="list-style-type: none">• Français• Histoire Géographie EMC• Mathématiques• Sciences• Education physique et sportive• Anglais• Prévention Santé Environnement	<ul style="list-style-type: none">• Travaux Pratiques• Technologie• Chef d'Œuvre• Sciences Appliquées• Gestion Appliquée

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

CONTACTS



CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion
P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers – 12850 ONET-LE-CHATEAU
Tél. : 05 65 77 56 00 – cfa@cm-aveyron.fr – www.cm-aveyron.fr