

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE - 1 AN BOULANGER OU PÂTISSIER | FEST

Code RNCP 37537 ou 35316 - France Compétences

(Formation En Situation de Travail)

Fiche diplôme



A l'issue de la formation, l'apprenant en **boulangerie** sera capable de réaliser des produits tels que des pains (courants, de tradition française, spéciaux) ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées. Il réalise également des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

A l'issue de la formation, l'apprenant en **pâtisserie** sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles. Il sera à même de participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la conservation des productions réalisées. Il pourra être amené à renseigner le personnel de vente et à participer à la vente.

En alternance

1 an

Niveau 3**

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage selon les conditions prévues par le code du travail.
Prérequis : être titulaire du baccalauréat.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (168h au CFA - 1439h en entreprise) pour un cycle d' **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.
Démarrage fin août au CFA après validation des profils.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Boulanger ou Pâtissier FEST s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.



LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr


Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Pour le CAP Boulanger

- Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
 - Technologie professionnelle
 - Sciences appliquées
 - Gestion appliquée
- Production et présentation de produits de planification et de boulangerie

Pour le CAP Pâtissier

- Production de tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
 - Technologie professionnelle
 - Sciences appliquées
 - Gestion appliquée
- Production d'entremets et petits gâteaux
 - Technologie professionnelle
 - Sciences appliquées
 - Gestion appliquée

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc.

Des visites pédagogiques sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé avec un référent FEST certifié. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis avant l'entrée de la formation.

Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION

Après un CAP Boulanger

CS - Certificat de Spécialisation Technique du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)

BP - Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans (niveau 4)

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier - 1 an (niveau 3)

CTM - Certificat Technique des Métiers Vendeur en boulangerie -pâtisserie - 1 an (niveau 3)

Après un CAP Pâtissier

CS - Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)

CS - Certificat de Spécialisation Pâtisserie en boutique - 1 an (niveau 3)

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier-confiseur - 2 ans (niveau 3)

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger - 1 an (niveau 3)

CTM - Certificat Technique des Métiers Vendeur en boulangerie -pâtisserie - 1 an (niveau 3)

** Les niveaux d'études

Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION

♥ MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense - 57070 Metz



CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Boulanger Pâtissier-FEST
072024-V2