




CIFAC
ARTISANAT ET AVENIR



BOULANGER(ÈRE)



2, rue Claude Bloch- CS 25059 -14077 CAEN CEDEX 5
02 31 53 25 30 - cifac@cmai-calvados-orne.fr
www.cifac.fr -   



Le Boulanger effectue les différentes opérations de panification : pétrissage, fermentation, façonnage, mise en pain, enfournement. Il prépare différentes sortes de pain, de viennoiseries et autres produits à pâte levée.

Qualités requises

La motivation est une des conditions de réussite dans ce métier qui exige un autre type de vie sociale. Il est important de savoir que le boulanger travaille partiellement de nuit, le dimanche et les jours fériés. L'innovation et la créativité sont essentielles pour s'adapter à l'évolution des modes de vie et des goûts des clients. C'est un métier qui demande : habileté, rigueur, soin, hygiène et résistance physique.

Emploi

L'insertion professionnelle est bonne si le candidat obtient son diplôme et s'il est mobile. Ces deux conditions remplies, il peut faire les saisons d'été ou d'hiver, travailler en tant que salarié en France ou à l'étranger, afin d'acquérir de l'expérience puis créer son entreprise. Le titulaire du BAC PRO peut se diriger vers des boulangeries à forte production où le travail se fait par équipe et devenir responsable de secteur.

Promotion / Évolution

Le titulaire du CAP peut s'orienter vers la préparation de la mention complémentaire Boulangerie spécialisée, ou acquérir en un an un CAP de Pâtissier. Il peut poursuivre sa formation par un Brevet professionnel qui lui donnera des atouts et une qualification recherchée. A l'issue de sa formation, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

Conditions d'accès à la formation

En contrat d'apprentissage : accessible aux jeunes de 16 à 30 ans

En contrat de professionnalisation :

- aux jeunes de 16 ans à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale,
- aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans,
- aux bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS et AAH),
- aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion (CUI).

Formations

<p align="center">Certificat d'aptitude professionnelle C.A.P Boulanger</p>	<p align="center">Mention complémentaire M.C. Boulangerie spécialisée</p>	
<p align="center">Durée : 2 ans</p> <p>Formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français, histoire-géographie • Anglais • Mathématiques, sciences physiques • Education physique et sportive • Formation professionnelle théorique • Technologie professionnelle • Sciences appliquées à l'alimentation • Prévention Santé Environnement • Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social <p>Pratique professionnelle</p>	<p align="center">Durée : 1 an</p> <p>Formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expression française • Gestion- Législation • Pratique professionnelle théorique • Technologie professionnelle • Sciences appliquées à l'alimentation, nutrition, hygiène, réglementation <p>Pratique professionnelle</p>	
<p align="center">Brevet Professionnel BP Boulanger</p>	<p align="center">Baccalauréat Professionnel Bac Pro Alimentation Boulangerie Pâtisserie</p>	
<p align="center">Durée : 2 ans</p> <p>Formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expression française et ouverture sur le monde • Anglais • Diagramme de production • Techniques commerciales • Environnement Economique, juridique et gestion de l'entreprise • Technologie professionnelle • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement Professionnel <p>Pratique professionnelle</p>	<p align="center">Durée : 3 ans (Accessible après la 3ème)</p>	<p align="center">Durée : 2 ans (Après un CAP, un BAC ou une mention Complémentaire)</p>
	<p>Formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français • Histoire/Géographie, Education civique • Anglais • Mathématiques, Sciences physiques • Arts appliqués • Prévention Santé Environnement • Education physique et sportive <p>Formation professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sciences appliquées à l'alimentation • Technologie professionnelle • Préparation et présentation marchande des produits • Environnement économique, juridique et Management <p>Pratique professionnelle</p>	

CIFAC

ARTISANAT ET AVENIR

LES FORMATIONS DISPENSÉES AU CIFAC

- Boucher(ère)
- Boulanger(ère)
- Charcutier(ère)
- Coiffeur(euse)
- Dermo-cosmétique pharmaceutique
- Gestionnaire de PME
- Mécanicien(ne) Option véhicules particuliers
- Mécanicien(ne) Option motocycles
- Pâtissier(ère)
- Préparateur(trice) en pharmacie
- Prothésiste dentaire (CTM ou BTM)
- Vendeur(euse) en alimentation
- Équipier polyvalent du commerce
- Opticien(ne) - Lunetier(ère) (CQP ou BTS)

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

cifac@cmai-calvados-orne.fr

02 31 53 25 30