

CAP - Boulanger

CFA Public Education nationale

Certifiante

Formation en apprentissageformation entièrement présentielleRNCP37537FORAUP0001CFA

Ville	Toulouse
Lieu de formation	Lycée Professionnel Renée Bonnet
Niveau d'entrée	sans niveau spécifique
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	2940h - 35h/semaine
Public visé	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale
Financement	OPCO

texte

Objectifs

texte

Contenu

Certification préparée

Boulangier – RNCP37537

Passage et obtention de la certification

Pré-requis

Pour les jeunes de moins de 16 ans, avoir terminer son cycle secondaire (collège).

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie		RNCP37537BC01
Production et présentation de produits de panification et de boulangerie		RNCP37537BC02
Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique		RNCP37537BC03
Mathématiques et physique-chimie		RNCP37537BC04
Langue vivante étrangère		RNCP37537BC05
Éducation physique et sportive		RNCP37537BC06
Prévention-santé-environnement		RNCP37537BC07
Mobilité (bloc facultatif)		RNCP37537BC08
Langue vivante (Bloc facultatif)		RNCP37537BC09

Contenu de la formation

Description

concatenation

Période de stage en entreprise

Période de stage en entreprise:

Duree du stage:

Planification des périodes:

Modalités d'évaluation du stage en entreprise: rapport de stage présentation orale et soutenance devant jury

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés

- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Français
- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

RNCP37537BC04 - 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, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

RNCP37537BC05 - Langue vivante étrangère

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu

- Interagir à l'oral
- Dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

RNCP37537BC06 - Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

RNCP37537BC07 - Prévention-santé-environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

RNCP37537BC08 - Mobilité (bloc facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

RNCP37537BC09 - Langue vivante (Bloc facultatif)

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 840 heures
- Total enseignement: 840 heures
- En entreprise: 2100 heures
- Total: 2940 heures

Rythme

- En journée

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques structurés et progressifs
- Mises en situation professionnelles encadrées
- Évaluation continue des acquis en formation

Moyens pédagogiques

- Étude de cas
- Ressources numériques
- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme aux normes et à la réglementation pour les personnes en situation de handicap.

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d'un plan de développement de compétences

Modalité d'évaluation

- En cours de formation - CCF

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 0 €

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage - Financement pris en charge par L'OPCO
(Prix affiché à l'année) sans reste à charge pour l'apprenti

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
OPCO	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Frais à la charge de l'entreprise

Consommable : Aucun

Prix : 0 €

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission sur dossier, Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Boulangier	Niveau 4	RNCP37491
Bac Pro - Boulangier-pâtissier	Niveau 4	RNCP37908
Boulangier (BM)	Niveau 5	RNCP40920

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Boulangier / Boulangère	D1102

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP37537BC01	Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie	RNCP18704	Bloc de compétence n°1 fiche RNCP 18704-Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée RNCP18704BC01 — Correspondance totale

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP37537BC02	Production et présentation de produits de panification et de boulangerie	RNCP18704	Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP 18704- Production RNCP18704BC02 — Correspondance totale
RNCP37537BC03	Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique	RNCP18704	Bloc de compétence n°3 fiche RNCP 18704-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique RNCP18704BC03 — Correspondance totale
RNCP37537BC04	Mathématiques et physique-chimie	RNCP18704	Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP 18704-mathématiques-sciences physiques et chimiques RNCP18704BC04 — Correspondance totale
RNCP37537BC05	Langue vivante étrangère	RNCP18704	Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP 18704-Langue vivante RNCP18704BC06 — Correspondance totale
RNCP37537BC06	Éducation physique et sportive	RNCP18704	Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP 18704-Éducation physique RNCP18704BC05 — Correspondance totale
RNCP37537BC09	Langue vivante (Bloc facultatif)	RNCP18704	Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP 18704-UF Langue vivante RNCP18704BC07 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée Professionnel Renée Bonnet – Toulouse

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme aux normes et à la réglementation pour les personnes en situation de handicap.

Transport et accès au site : Bus + Train

Restauration et espace repas : Salle de repos équipée

Possibilité d'hébergement : Pas de places disponibles sur le site de formation

Contact

Stéphanie Jansou
 Directeur(trice) département
 0626707461
stephanie.jansou@ac-toulouse.fr

Référent handicap

Amel Bennour
 0757683186
handicap.cfapublic@moncfaa.fr

Informations légales

Rncp : RNCP37537

Date de publication : 27-04-2023 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2026 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537>

Formacode : 21538

Certifinfo : 82703

Rome : D1102

Tout savoir sur CFA Public Education nationale

Eduform