

## Boulangier U



### Infos pratiques

#### Type de formation

Formation en alternance

#### Public

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boulanger

#### Pré requis

Accessible après un diplôme de niveau III (CAP)

#### Durée

10 mois dont 420 heures en CFA

#### Nombre de participants

12 personnes maximum

#### Modalités d'accès

Admission sur dossier et entretien de sélection

#### Délai d'accès

A l'acceptation du dossier de candidature.

Dépôt du dossier : du 15 mars au 1er septembre

#### Rythme d'alternance

1 semaine en CFA et

3 semaines en magasin

#### Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail
- Vidéos animées sur les techniques de fabrication

#### Lieux de formation

9 centres répartis en France

Un apprentissage **près de chez vous** grâce à notre réseau de **1 200 magasins U**

#### Formateurs

Formateurs experts métier

#### Modalités d'évaluation

Contrôle continu et examen en fin de formation

#### Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences

#### Tarif

Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

[Inscrivez-vous](#)

### Objectifs de la formation

- Fabriquer des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française et pains spéciaux) ainsi que viennoiseries levées et levées feuilletées.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés

### Programme de la formation

#### Enseignement technique et professionnel - 336h

Sciences Appliquées

PSE (Prévention Santé Environnement)

Technologie

Pratique

Gestion appliquée

#### Enseignement spécifique U – 84h

Gestion commerciale du rayon

Filière et alimentation

Inter-métiers et créativité

Vente et animation

### Perspectives

#### Passerelles et équivalences

Le titulaire d'un CAP Boulanger peut acquérir en 1 an le CAP Pâtissier

#### Poursuite d'études

Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée, Mention

Complémentaire Pâtisserie Boulangère, BP Boulanger, Bac Pro Boulanger Pâtissier

#### Débouchés professionnels

Ouvrier, responsable de fournil, tourier, chef dans une boulangerie du secteur artisanal ou d'autres secteurs de l'alimentation. Possibilité, à terme, de création ou reprise d'entreprise.

**Taux de réussite national CAP 2020 : 92,28%**

### Accessibilité

Nous vous proposons de contacter notre référent handicap qui vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.