

## Certificat d'Aptitude Professionnelle

### Boulangier

Le boulangier 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.

Sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP boulangier participe aux différentes étapes du travail.

- L'approvisionnement : il réceptionne les marchandises, contrôle leur qualité et leur quantité, puis les stocke.
- La production : il faut tout d'abord préparer la pâte composée de farine, levure, sel et eau. Le boulangier calcule les matières premières nécessaires au type de pain à réaliser, applique les dosages en mélangeant les différents éléments. Il pétrit la pâte en fonction de la consistance désirée. Selon la production à réaliser, il choisit et suit les méthodes de fermentation appropriées.
- Puis il pèse, façonne et dispose les pâtons avant de les enfourner. Il doit surveiller et maîtriser leur cuisson. Ensuite il défourne les pains, puis les transporte au magasin.
- L'entretien et la sécurité : le boulangier doit aussi nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels, vérifier le bon fonctionnement des appareils et s'assurer de leur sécurité.
- Le contrôle qualité : il doit s'effectuer non seulement sur les produits finis, mais tout au long du processus de fabrication.

#### Débouchés :

Le-a titulaire du CAP boulangier débute comme ouvrier-ère boulangier-ère dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il-elle peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il-elle peut accéder aux fonctions de chef-fe d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à s'expatrier.

Le secteur de la boulangerie est en pleine évolution. Les nouvelles techniques facilitent le travail et font gagner du temps. La fabrication de produits de restauration légère (quiches, sandwiches) se développe régulièrement.

#### Métiers accessibles :

- Boulanger-ère
- Opérateur-trice de fabrication de produits alimentaires

#### Programme

Grille horaire	1 <sup>o</sup> année	2 <sup>o</sup> année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention	43h30	39h
Enseignements professionnels et math en co-intervention	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87h	78h
Prévention santé environnement	43h30	26h
Français, histoire géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques-Physique chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29h	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

## Enseignements professionnels

- la technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.)
- les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- la connaissance de l'entreprise
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

## Stages

16 semaines de stages en entreprises

## Examen

### Unités professionnelles :

- Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée: Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnaire qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (fiche technique, protocole, résultats d'analyses...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).. Coeff. 4.
- Production : L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable, à partir d'une commande, de calculer et d'organiser son travail afin de réaliser et présenter les produits de panification et de viennoiserie demandés coeff 13 (dont coeff. 1 pour Prévention - santé - environnement)

### Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques–sciences physiques chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante 1, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère 2

## Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

*Exemples de poursuite d'études :*

- Bac pro Boulanger pâtissier

- Mention Complémentaire (MC) Boulangerie spécialisée
- MC Pâtissier
- MC Employé traiteur
- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Pâtissier, CAP Chocolatier-confiseur (en 1 an)...
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Brevet de maîtrise (BM) Boulanger

## Où se former à proximité d'Aubagne

- **En lycée public**

**Marseille 8<sup>e</sup>** – Lycée Hôtelier régional

- **En apprentissage**

**Aix en Provence** – CFA du Pays d'Aix

**Marseille 13<sup>e</sup>** – Corot Formations

**Marseille** – CFA des Compagnons du Devoir et du tour de France

**Le Beausset** – URMA Le Beausset

**Saint Maximin la Sainte Baume** – URMA Saint Maximin

**N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale**