

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger

Niveau 3 en 2 ans

Du pain de tradition française à la viennoiserie, la profession de boulanger compte parmi les authentiques métiers de tradition et de savoir-faire qui associent tour de main et technologie.

CONTENU :

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Gestion appliquée, Prévention Santé Environnement, Mathématiques, Sciences Physiques, Français, Histoire Géographie et Éducation Civique, Art appliqués et Culture artistique, Anglais, Éducation Physique et Sportive

ACCÈS FORMATION :

**Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue**

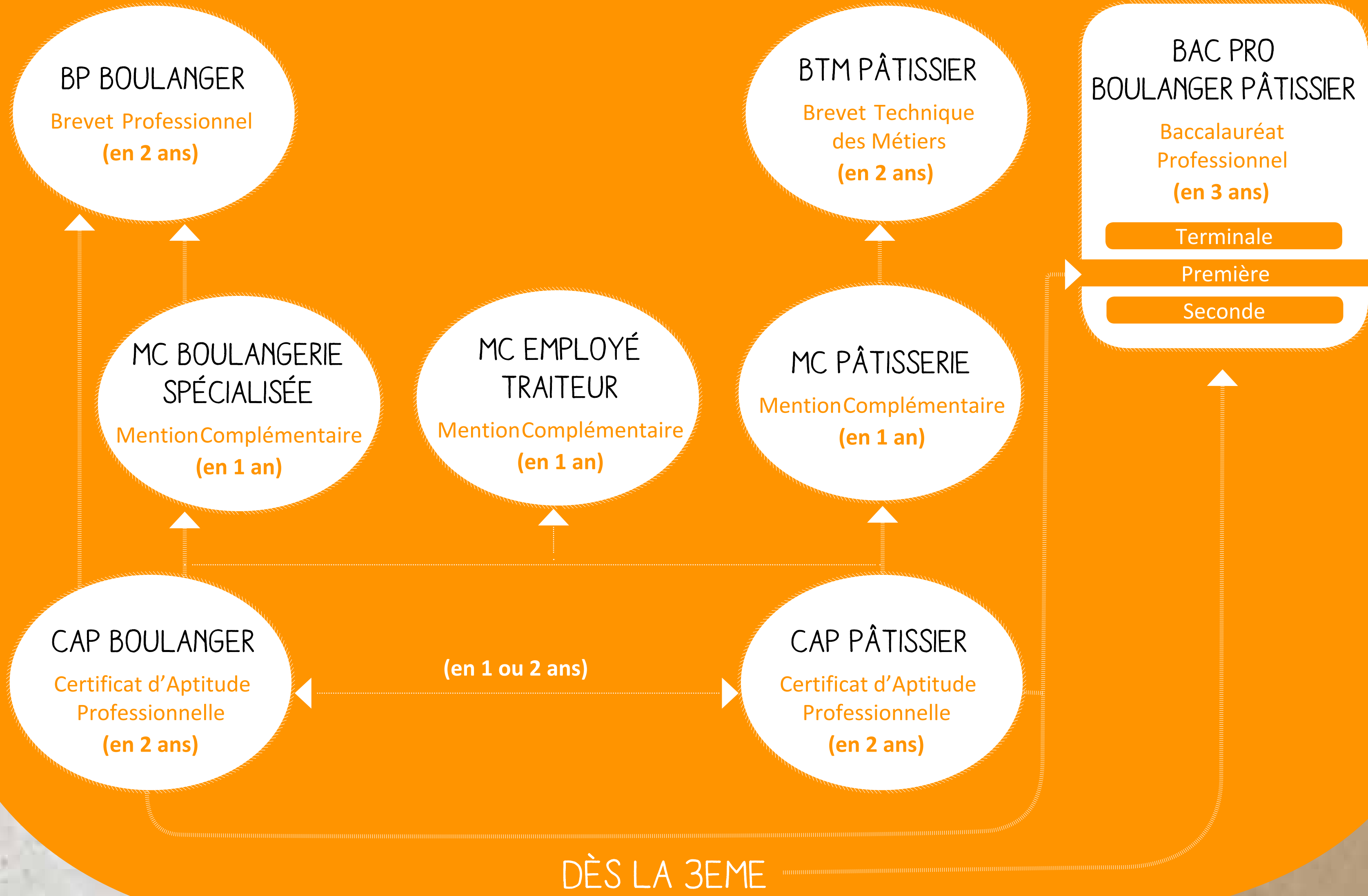
ALTERNANCE :

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le Centre de formation

DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

PARCOURS DE FORMATION DE LA FILIÈRE BOULANGERIE PÂTISSERIE



	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE
BOULANGERIE				
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓
MC Boulangerie Spécialisée	✓	✓	✓	
BP Boulanger	✓		✓	✓
Bac Pro Boulanger Pâtissier			✓	
PÂTISSERIE				
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓
MC Pâtisserie	✓	✓	✓	✓
BTM Pâtissier			✓	✓



REGROUPE :



ARDENNES

129, Avenue Charles de Gaulle
CS 40105
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9, rue Robert Keller
CS 20039
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32, rue Benjamin Franklin
CS 70021
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1, rue Albert Camus
BP 52100
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien de la Région Grand Est, de l'Etat, du Fonds Social Européen et de l'IEJ.

www.almea-formations.fr

