



☀ Présentation du métier - Secteur : Alimentation

Le (la) Boulanger (ère) est un (e) commerçant(e) qui produit du pain et des viennoiseries qu'il (elle) vend aux clients. Il (elle) peut diversifier son offre de vente en fabriquant des pâtisseries de base (pizza, quiche, ...)

☀ Les compétences entrepreneuriales

- Vendre mettre en valeur un produit ou un service (acte de vente)
- Communiquer sur son produit, son service (marketing)
- Acheter un produit, un service (sélection qualitative)
- Accueillir, informer et conseiller sur un produit un service
- Administrer, gérer une entreprise, recruter, évaluer, former un salarié, encadrer une équipe

☀ Perspectives d'évolution

L'acquisition du CAP Boulanger donne le titre d'ouvrier boulanger.

☀ Entreprise d'accueil

Il (elle) exerce au sein d'une boulangerie, d'une boulangerie-pâtisserie ou d'une entreprise justifiant l'utilisation de fournil.

Le (la) Boulanger (ère) exerce son travail seul ou en équipe, en permanence debout

Le travail de préparation s'effectue en laboratoire / Il (elle) travaille dans un fournil où il (elle) est exposé à la chaleur.

☀ Les activités du métier

- Sélectionner ses farines en fonction de la qualité et réaliser la pâte à pain
- Procéder au pétrissage de la pâte
- Façonner les pâtons de pain, Cuire le pain
- Maîtriser les techniques de congélation du pain cru
- Fabriquer des viennoiseries
- Imaginer et tester de nouvelles recettes
- Ranger les produits réalisés en vitrine
- Accueillir et conseiller les clients
- Procéder à la vente des produits
- Gérer les stocks

☀ Suite de parcours possible

MC Pâtisserie/Boulangère, Brevet Professionnel Boulanger, Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier

Objectifs :

Être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Durée de la formation :

2 ans (Possibilité de réduire le parcours selon le profil du candidat)

Admission :

- Être âgé(e) de 16 ans et 29 ans révolus
- Niveau souhaitable 4^{ème} ou 3^{ème}

Modalité d'inscription:

Retrait de dossier de Mars à Novembre, après participation obligatoire à la réunion d'information.

Contenu de la formation :**Enseignement Professionnel :**

- Préparation d'une production (évaluer les connaissances du jeune à organiser son travail à partir d'une commande)
- Réalisation d'une production (s'assurer que le jeune soit capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie et de viennoiserie)

Enseignement Général :

- Expression française
- Mathématiques
- Vie sociale et professionnelle
- Education physique et sportive
- Epreuve facultative (langue vivante étrangère)

Modalité d'évaluation: Devoirs surveillés – Evaluations semestrielles et ponctuelles – Dossier Technique – Etudes de cas - Examen blancs – Oraux.

Rythme/Nombre d'heures :

Alternance : 1 semaine au CFA/ 2 semaines en entreprise

- en Centre : 1^{ère} année : 455 h 2^{ème} année : 455 h

Effectif prévisionnel: Min: 8 Max : 15

Taux de réussite à l'examen 2020 :

100%

Taux de poursuite d'études 2020

20%

Taux d'insertion Professionnelle

40%

Taux d'interruption en cours de formation (tous motifs confondus)

8%

Personne en situation de handicap :

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap « Mme Stéphanie BOISNOIR » : stephanie.boisnoir@cma-martinique.com

Coût de la formation :

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle. Coût moyen : 6 900 €/ an

Valeur ajoutée du centre de formation :

- Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national
 - o qualité des installations, le professionnalisme et les résultats dans les métiers de bouche
 - o l'expérience de gestion de la formation par l'apprentissage depuis près de 45 ans
 - o la formation de chefs d'entreprise et de personnalités reconnus en Martinique et à l'extérieur.