

# Certificat d'Aptitude Professionnelle

## Boulangier

### Le métier

Le **Boulangier** est un spécialiste de la fabrication et de la présentation : des pâtes de bases et pains courants (baguette, pain bio...), des pains de tradition française, des pains spéciaux (aux lards, aromatisés, campagne sur levain...), et également de la viennoiserie (croissants, pains au chocolat, couques aux fruits ...)

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.

Il peut également aider à la vente et à la distribution en magasin en cas de besoin.



#### Les qualités requises

- Avoir une habileté manuelle
- Etre en bonne condition physique
- Avoir une sensibilité culinaire
- Avoir le sens de l'initiative et être créatif
- Avoir une hygiène irréprochable

#### Les conditions de travail

- Supporter la chaleur
- Position debout et charges lourdes
- Travailler sur des horaires très matinaux ainsi que les weekend et jours fériés

### La formation

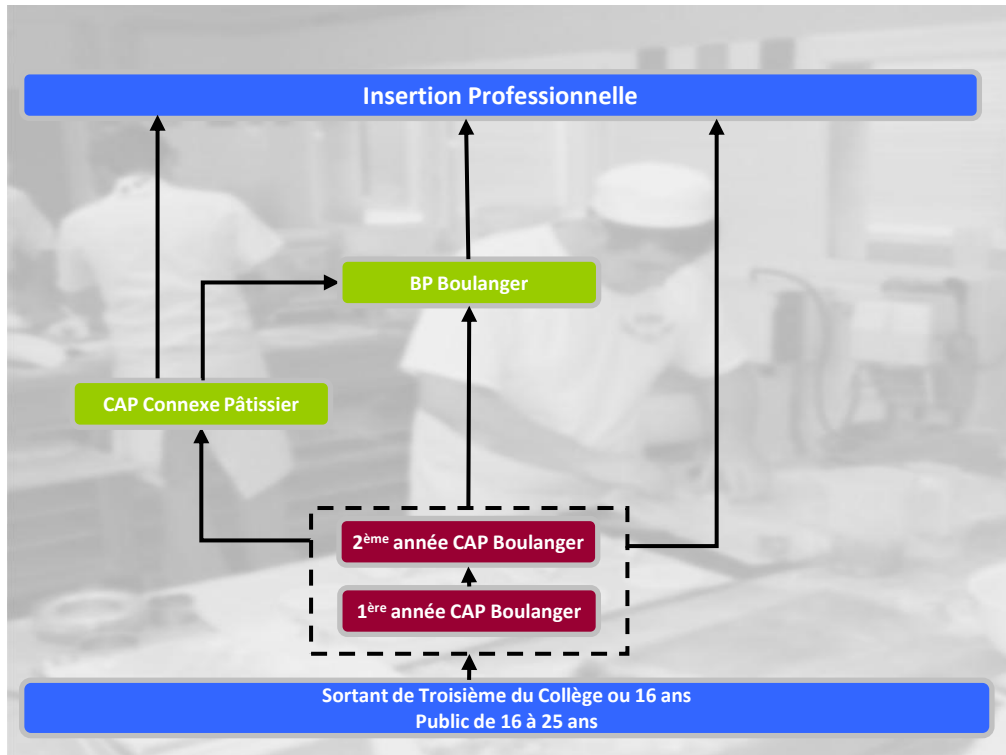
#### Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathématiques</li> <li>• Sciences</li> <li>• Français</li> <li>• Histoire – Géographie</li> <li>• Education Physique et Sportive</li> <li>• Anglais (facultatif)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratique professionnelle</li> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Connaissance de l'entreprise</li> <li>• Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</li> <li>• Prévention Santé Environnement</li> </ul>

### Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans (ou sur un an après avoir validé un CAP Pâtisserie)
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

## La filière boulangerie



## Les perspectives professionnelles

Titulaire du CAP, vous pouvez exercer comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, notamment dans les commerces de proximité. Le secteur de la fabrication industrielle et de la grande distribution offrent également de nombreux emplois dans ce secteur.

Vous pouvez également poursuivre vers un CAP Connexe en Pâtisserie (en 1 an), ou continuer vers un BP Boulangerie (en 2 ans).

