



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Boulangier

OBJECTIFS

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.
- Pétrir la pâte, peser et façonner les pains, assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'État pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans (1 705 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

14 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Boulangerie spécialisée.
- MC Employé traiteur.
- Bac pro Boulanger pâtissier.
- BP Boulanger.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

Cf Tableau « Réussite examens »

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr