



# le Centre des Apprentis d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE

- Collège Episcopal Saint-André
- ECAM Europe Strasbourg
- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny



Allée d'Athènes  
BP 60065

67306 SCHILTIGHEIM CEDEX

Tél : 03 88 18 60 00

[www.lyceefoucauld.fr](http://www.lyceefoucauld.fr)



**Le Centre  
des Apprentis d'Alsace**

3 Route de Bâle  
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

[www.cfa-caa-alsace.fr](http://www.cfa-caa-alsace.fr)

# CAP

## Boulangier



### Pré-requis

- Sortir de 3<sup>ème</sup> générale
- Sortir de 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers

### Débouchés

- Boulanger
- Traiteur
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires



“ J’ai appris  
à faire des  
pains de  
traditions mais aussi  
des pains “surprises”  
pour notre restaurant  
d’application ”

## Objectifs

Former de futurs artisans capables de concevoir et de réaliser des préparations dans le domaine de la boulangerie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## Compétences visées

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Préparer, fabriquer
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

## Durée

- 800 heures en contrat d'apprentissage sur 2 ans

## Modalités d'évaluation

- Evaluation pratique et orale en ponctuel et/ou en contrôle continu de formation
- Inscription à l'examen final.
- Attestation de fin de formation.

## Modalités pédagogiques

- Salles de cours équipées informatiquement
- Plateaux techniques
- Enseignements généraux et professionnels

## Poursuite d'études

- Mention Complémentaire
- Employé traiteur
- BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie
- BP Boulanger

## Accessibilité

Accueil possible de personnes en situation de handicap.

## Modalités d'inscription

- Sur dossier et entretien
- Avoir moins de 29 ans

## Tarifs

- Gratuit en contrat d'apprentissage
- Prise en charge possible par un OPCO

## Contact

■ Lycée Charles de Foucauld  
Tél. : 03 88 18 60 00  
Contact : Julie Conotte

