

LE BOULANGER

SAVOIR FAIRE & TRADITION



CAP



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA – CENTRE DE FORMATION CONTINUE

Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM

03 88 18 60 00



CAP Boulangerie

SAVOIR FAIRE & TRADITION

Objectifs de la formation

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

Pré-requis

Sortir de 3^{ème} générale, 3^{ème} prépa-métiers
Avoir de la résistance physique
Avoir le sens du détail et le souci de la précision
Avoir le sens de la rigueur et de l'organisation

Durée

2 ans de formation au lycée, 14 semaines de stage en entreprise
2 ans de formation par la voie de l'apprentissage

Evaluations

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel

Modalités pédagogiques

Cours théoriques d'enseignement général en présentiel et/ou en distanciel
Travaux pratiques dans le laboratoire de boulangerie équipé
Salle informatique, classe mobile et WiFi dans tous les espaces

Poursuite d'études

Mention Complémentaire employé traiteur, BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie, BP Boulanger

Débouchés

Boulangier, traiteur, commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires

Accessibilité aux personnes handicapées

Le lieu de formation étudiera l'adaptation des moyens de prestations pour les personnes en situation de handicap
Accès à la prestation, contacter l'établissement

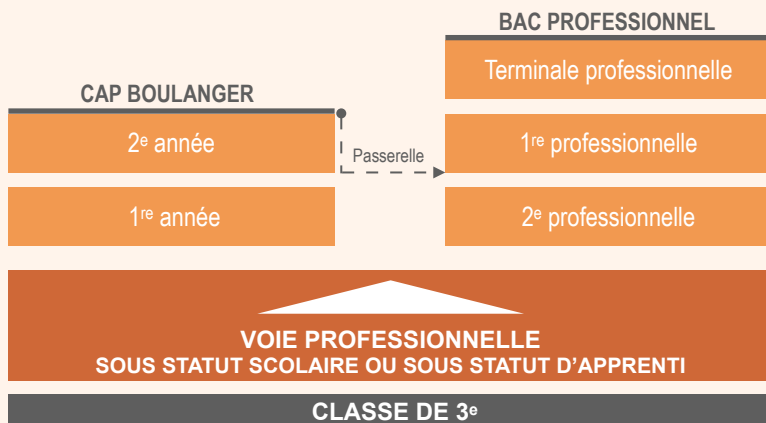
Modalités d'inscription

Contactez l'établissement
Rentrée en septembre

Tarifs

Gratuit en contrat d'apprentissage
Prise en charge possible par un OPCO
Pour plus d'informations, contactez l'établissement

PARCOURS



contact@lyceefoucauld.fr



www.lyceefoucauld.fr

