



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Boulangier (2 ans)

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 ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

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

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre.
Avoir terminé son année de troisième.
Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

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

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO.
Tarif entre 5 992 et 9 000 €.

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2022.

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 2022

80,95 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 40 %.
- Insertion professionnelle : 33,3 %.
- Recherche d'emploi : 26,7 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

