



# 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<sup>e</sup>.
- 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