

# CAP Boulanger

# MFR

MFR-CFA " La Bonnauderie "



## Statut

- Contrat d'Apprentissage en alternance
- Rémunération\*

## Admission

- Avoir 16 ans ou sortir de classe de 3<sup>ème</sup>
- Avoir des qualités relationnelles, faire preuve de motivation personnelle et professionnelle et porter de l'intérêt pour le métier choisi
- Solliciter un entretien au MFR/CFA
- Rechercher une entreprise, désirant embaucher un jeune en Contrat d'Apprentissage, avec l'aide du MFR/CFA

## Examen

- Le CAP se passe en Contrôle en Cours de Formation (CCF) (domaine professionnel et général).



## Durée

- **Contrat d'Apprentissage de 2 ans, rémunéré**
- **Alternance** : 75 % en entreprise  
25 % au MFR/CFA
- **Chaque année** : - 33 semaines en entreprise  
- 13 semaines à la MFR/CFA  
selon un rythme d'1 semaine au centre et 2 semaines en entreprise

## Objectif

- **Acquérir une formation complète du métier de boulanger** :
  - **Maîtriser** les connaissances théoriques d'une recette
  - **Réaliser et acquérir** les techniques professionnelles
  - **Gérer et s'organiser** pendant une journée de travail
  - **Accéder** à une qualification professionnelle CAP

## Contenu

- **Formation pratique** : des travaux pratiques et appliqués venant en complément des acquisitions en entreprise.
- **Formation technologique** : connaissance de l'entreprise, hygiène alimentaire, sciences liées à l'alimentaire et aux équipements.
- **Formation générale** : Français, Anglais, Histoire, Mathématiques, Sport.

## Vers quels métiers ?

- Commis boulanger
- Boulanger
- Chef boulanger
- Chef d'entreprise

## Un tremplin pour

- Brevet de maîtrise
- Brevet Professionnel Boulanger
- CAP Pâtissier
- Bac Professionnel Boulanger Pâtissier
- Mention Complémentaire :
  - Pâtisserie boulangère

* Salaire minimum en % du SMIC	Jusqu'à 17 ans	18 - 20 ans	21 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	25 %	41 %	53 %
2 <sup>ème</sup> année	37 %	49 %	61 %