

Boulangier



Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP boulanger participe aux différentes étapes du travail.

- L'approvisionnement : il réceptionne les marchandises, contrôle leur qualité et leur quantité, puis les stocke.
- La production : il faut tout d'abord préparer la pâte composée de farine, levure, sel et eau. Le boulanger calcule les matières premières nécessaires au type de pain à réaliser, applique les dosages en mélangeant les différents éléments. Il pétrit la pâte en fonction de la consistance désirée. Selon la production à réaliser, il choisit et suit les méthodes de fermentation appropriées.
- Puis il pèse, façonne et dispose les pâtons avant de les enfourner. Il doit surveiller et maîtriser leur cuisson. Ensuite il défourne les pains, puis les transporte au magasin.
- L'entretien et la sécurité : le boulanger doit aussi nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels, vérifier le bon fonctionnement des appareils et s'assurer de leur sécurité.
- Le contrôle qualité : il doit s'effectuer non seulement sur les produits finis, mais tout au long du processus de fabrication.

↳ Débouchés

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger dans des entreprises artisanales, industrielles ou de grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à s'expatrier.

Le secteur de la boulangerie est en pleine évolution. Les nouvelles techniques facilitent le travail, et font gagner du temps. La fabrication de produits de restauration légère (quiches, sandwiches) se développe régulièrement.

↳ Accès à la formation

Après une classe de 3^{ème}

↳ Programme

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

- la technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.)
- les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- la connaissance de l'entreprise
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée: Cette épreuve écrite évalue les acquis sur la base d'un questionnement qui prend appui sur la description d'une situation professionnelle. Chaque situation peut être illustrée à l'aide d'une documentation d'entreprise (fiche technique, protocole, résultats d'analyses...) ou/et de tout autre support professionnel (articles de presse...).. Coeff. 4.
- Production : L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable, à partir d'une commande, de calculer et d'organiser son travail afin de réaliser et présenter les produits de panification et de viennoiserie demandés coeff 13 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé –environnement)

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques–sciences physiques chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante 1, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère 2

Statistiques

Académie de Montpellier

En 2017 : 22 présents, 16 admis (soit 72.73% de réussite).

En 2018 : 18 candidats inscrits, 18 présents, 16 admis (soit 88,89% de réussite).

en 2019 : 29 candidats inscrits, 29 présents, 25 admis (soit 86,21 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 33 candidats présents, 28 candidats admis (soit 84,8% de réussite).

En 2019 : 25 candidats présents, 22 candidats admis (soit 88% de réussite).

En 2019 : 167 présents, 130 admis (soit 77.8% de réussite).

Candidats en apprentissage uniquement

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac pro Boulanger pâtissier
- Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé traiteur
- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Pâtissier, CAP Chocolatier-confiseur (en 1 an)...
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Brevet de maîtrise (BM) Boulanger

Pour connaître les poursuites d'études consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Académie de Montpellier

11 Lézignan-Corbières

IRFMA de l'Aude **A**

30 Alès

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

30 Nîmes

IRFMA du Gard **A**

CFA des compagnons du devoir et Tour de France **A**

34 Montpellier

Lycée polyvalent Georges Frêche (*public*)

34 Sète

CFA municipal N. Albano **A**

48 Mende

IRFMA de la Lozère **A**

66 Rivesaltes

IRFMA des Pyrénées-Orientales **A**

Académie de Toulouse

09 Foix

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège **A**

12 Onet-le-Château

Campus des métiers (CMA de l'Aveyron) **A**

31 Gourdan-Polignan

CFA du Comminges **A**

31 Muret

Ecole supérieure des métiers de la Chambre de métiers de Haute-Garonne **A**

32 Pavie

Ecole des métiers de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Gers **A**

46 Cahors

CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot **A**

65 Tarbes

École des Métiers des Hautes-Pyrénées **A**

81 Albi

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat **A**

82 Montauban

CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers **A**

Céret

04 68 87 02 07 - ce.06605755@ac-montpellier.fr

Le Vigan

04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr

Lunel

04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre

04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 68 50 20 86 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

A Formation en apprentissage

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Dossier « Le dico des métiers »
- Les fiches métiers
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Ranguéil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr