

## BOULANGER

Objectifs de la formation : Fabriquer toutes sortes de pains courants (baguettes, ficelles, miches,...), les pains spéciaux (seigle, campagne, complet,...) et les viennoiseries (croissants, brioches, pains au lait,...).

### ➤ C.A.P.

- 1 - **Conditions d'admission** : Conditions générales d'entrée en apprentissage (voir document "L'apprentissage - ses généralités").
- 2 - **Rythme d'alternance** : 21 semaines de cours en 2 ans
- 3 - **Enseignement général et professionnel** :
  - ↪ Français, Histoire-Géographie
  - ↪ Mathématiques, Sciences
  - ↪ P.S.E. (Prévention Santé Environnement)
  - ↪ E.P.S. (Education Physique et Sportive)
  - ↪ Travaux Pratiques
  - ↪ Technologie
  - ↪ Sciences appliquées
  - ↪ C.E.E.E.J.S. (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social)

### ➤ B.P. BOULANGER

- 1 - **Conditions d'admission** : être titulaire:
  - \* soit du C.A.P. Boulanger
  - \* soit du B.E.P. Alimentation option Boulanger
  - \* soit d'un d'un diplôme de niveau V d'un même secteur d'activité
- 2 - **Rythme d'alternance** : 25 semaines sur 2 ans
- 3 - **Enseignement général et professionnel** :
  - ↪ Travaux Pratiques
  - ↪ Technologie
  - ↪ Sciences Appliquées
  - ↪ Environnement Economique, Juridique et Social de l'entreprise
  - ↪ Expression
  - ↪ Anglais
  - ↪ Comptabilité
  - ↪ Gestion
  - ↪ Maths commerciales