

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