

CAP

Boulangier

Le-a boulanger-ère réalise et présente les produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries) dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Le-a titulaire du CAP boulanger participe aux différentes étapes du travail :

- **L'approvisionnement** : il-elle 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-a boulanger-ère calcule les matières premières nécessaires au type de pain à réaliser, applique les dosages en mélangeant les différents éléments. Puis il faut pétrir la pâte en fonction de la consistance désirée. Selon la production à réaliser, il faut choisir et suivre les méthodes de fermentation appropriées. Puis le-a professionnel-le pèse, façonne et dispose les pâtons avant de les enfourner. Il faut surveiller et maîtriser leur cuisson puis défourner les pains et enfin les transporter au magasin.
- **L'entretien et la sécurité** : le-a boulanger-ère 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.

Le métier exige une bonne résistance physique : horaires décalés (travailler tôt le matin, les week-ends et les jours fériés), station debout prolongée, chaleur, rythme de travail rapide.

Débouchés

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

Après quelques années d'expérience, il-elle peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il-elle peut accéder aux fonctions de chef-fe 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.

Métiers accessibles :

- Boulanger-ère
- Opérateur-trice de fabrication de produits alimentaires

Accès à la formation

Après la troisième.

Statistiques

Formation non proposée en 2015 Pour vérifier si elle ouvrira en 2016, renseignez-vous au point apprentissage ou au CIO

Programme

| Matières | Horaires hebdomadaires | |
|--|------------------------|----------------------|
| | 1 ^{re} année | 2 ^e année |
| Français, histoire-géographie éducation civique | 4h30 | 4h |
| Mathématiques-sciences | 4h | 3h30 |
| Arts appliqués et cultures artistiques | 2h | 2h |
| Langue vivante | 2h | 2h30 |
| Prévention – santé - environnement | 1h | 1h30 |
| Education physique et sportive | 2h30 | 2h30 |
| Enseignement technologique et professionnel | 17h | 17h |
| Enseignements facultatifs : | | |
| Atelier d'expression artistique | 2h | 2h |
| Atelier d'éducation physique et sportive | 2h | 2h |

Descriptif des matières

Enseignement technique et professionnel :

- 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, à l'hygiène et aux équipements
- la connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

Stages

En Nouvelle Calédonie, ce diplôme se prépare **uniquement par la voie de l'apprentissage.**

Examen

Unités professionnelles :

- Préparation d'une production, coeff. 4
- Production, coeff. 13 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé – environnement)

Unités d'enseignement général :

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

Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Boulanger pâtissier
- Mention Complémentaire (MC) Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère
- 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

Où se former en Nouvelle Calédonie

• En apprentissage :

- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Nouvelle Calédonie
renseignements au point apprentissage au 24 69 49 ou sur <http://pap.cci.nc>

en savoir +

- www.onisep.fr
- www.monstageenligne.fr

Consultez les documents* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP »
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT »
- Fiches métiers

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO) de Nouméa :
10, rue Georges Baudoux
98845 Nouméa
Tel (687) 27.53.28 www.cio@ac-noumea.nc

N'hésitez pas à rencontrer un-e conseiller-ère d'orientation-psychologue.