



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

BOULANGERIE

« Le Boulanger, un artisan passionné, un savoir-faire ancestral à la disposition de nos papilles ».

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Le boulanger est à l'origine de nos baguettes croustillantes, pains aux raisins ou de campagne, tout un art de vivre.

Pour fabriquer du pain, le boulanger suit plusieurs étapes : pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage des « pâtons », enfournement et cuisson.

Chacune d'entre elles requiert attention et savoir-faire.

Sa connaissance des matières premières, leur dosage exact, sa maîtrise des procédures de fabrication relèvent d'un savoir-faire exigeant qui se renouvelle constamment.

Le boulanger est aussi un commerçant qui sait accueillir la clientèle, répondre à ses attentes, lui proposer de nouveaux produits et ainsi la fidéliser.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaissance des techniques.
- Connaissance des règles d'hygiène : elles doivent être appliquées avec rigueur pour la fabrication des produits comme pour l'entretien du matériel et des locaux.

PARTICULARITÉS DU MÉTIER

- Travail debout, à la chaleur.
- Travail à horaires décalés : comme pour beaucoup de métiers de bouche relatifs aux produits frais, le travail du boulanger commence très tôt le matin. Il travaille également les week-end et jours fériés compris. La fermeture d'un ou deux jours en semaine tend à se généraliser.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

CAP BOULANGERIE

Diplôme national de niveau 3.

Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Déterminer les doses nécessaires à la réalisation des différents produits de boulangerie
- Organiser son travail
- Enfourner les préparations et surveiller la cuisson
- Préparer les pâtes, et la viennoiserie
- Réaliser les décors en pâte morte
- Présenter et mettre en valeur les fabrications
- Réaliser des recettes avec grande attention

QUALITÉS REQUISES

- Résistance physique
- Ponctualité
- Très grand soin, ordre, attention, réflexion
- Bonne mémoire
- Dextérité, vivacité
- Goût et odorat
- Esprit d'initiative, imagination, esprit d'équipe

CONDITIONS DE LA FORMATION

La formation se déroule en alternance sur 2 ans :

- Au C2M : 400 h / an (en moyenne 1 semaine / mois)
- En Entreprise : en moyenne 3 semaines / mois.
Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

(Formation Adulte possible également).

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

- Travaux Pratiques de Boulangerie
- Technologie de Boulangerie
- Hygiène Alimentaire
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'Entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

Enseignement Général :

- Français
- Mathématiques
- Histoire/Géographie/Education civique
- Sciences Physiques et Chimiques
- Éducation Physique et Sportive

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Evaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1^{ère} Année et 2 en 2^{ème} Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

MC PATISSERIE BOULANGERE

Diplôme national de niveau 3.

Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Organiser et conduire les fabrications sucrées et salées en pâtisserie boulangère.
- Respecter les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Contrôler la qualité des produits.
- Approvisionner.
- Communiquer avec le personnel de vente sur les caractéristiques des produits.
- Participer à la vie de l'entreprise.

QUALITÉS REQUISES

- Résistance physique.
- Ponctualité.
- Très grand soin, ordre, attention, réflexion.
- Sens de l'organisation.
- Dextérité, vivacité.
- Goût et odorat.
- Esprit d'initiative, imagination, esprit d'équipe.

CONDITIONS DE LA FORMATION

La formation se déroule en alternance sur 1 an :

- Au C2M : 400 h / an (en moyenne 1 semaine / mois)
 - En Entreprise : en moyenne 3 semaines / mois.
- Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

(Formation Adulte possible également).

CONDITIONS DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel :

- Travaux Pratiques de Boulangerie
- Technologie de Boulangerie
- Travaux Pratiques de Pâtisserie
- Technologie de Pâtisserie
- Hygiène Alimentaire
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'Entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Evaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1^{ère} Année et 2 en 2^{ème} Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.