

LES FORMATIONS
CFC LA PROVIDENCE ORCHIES
2026 - 2027

420 HEURES

Réparties sur 12 semaines de
cours au CFC

16 semaines de stage en entreprise

PUBLIC CONCERNÉ

Les adultes ayant quitté le système scolaire, mais qui souhaitent parfaire leurs connaissances et compétences et/ou en acquérir de nouvelles.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP minimum et plus
Maîtriser la langue française orale et écrite

DATES DE LA FORMATION

1 session par an : septembre 2026

ADMISSIBILITÉ

Étude du dossier de candidature

ADMISSION

Entretien préalable à l'entrée en formation
et signature de la convention de formation.

TYPE DE SESSION

Inter

LIEUX

Administration CFC La Providence :

Rue des Glycines, 59310 ORCHIES

Exécution de l'action de formation :

38 rue Jules Ferry, 59310 ORCHIES

COÛT

15,20€ /heure stagiaire (net de taxes)

Devis sur demande

A la charge du stagiaire, de son employeur ou pris en charge grâce à un dispositif de financement auquel le stagiaire est éligible

Code RNCP : RNCP37537

Fiche publiée le 27/04/2023



INTERLOCUTEURS

Renseignements :

Amandine LIBRAIRE

03 20 71 71 09

bgcfc@ndpo.fr

Chargée des formations :

Rachel LIPS

cfc@ndpo.fr

CAP Boulanger (Niveau III)

Le titulaire du CAP Boulanger assure la fabrication des produits de boulangerie destinés à la commercialisation, en mettant en œuvre les techniques professionnelles propres au métier. Il contribue à la qualité des produits et à la satisfaction de la clientèle, tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité en vigueur. Sa pratique professionnelle intègre les enjeux liés à l'alimentation, à la qualité des matières premières et au développement durable.

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

Bloc 2 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

Bloc 3 : Prévention-santé-environnement

OBJECTIFS

- Réaliser les produits de boulangerie courants.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles de fabrication.
- Respecter les étapes de production, de la préparation à la cuisson.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Organiser le poste de travail et utiliser les équipements professionnels.
- Intégrer les principes du développement durable et de la lutte contre le gaspillage.

MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par des intervenants spécialisés en boulangerie et issus du monde professionnel.

MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Le CFC dispose de laboratoires et de plateaux techniques permettant une mise en situation réelle à l'exercice de la boulangerie. Vous utiliserez des matériels adaptés et disposerez d'une connexion à Internet.

Un livret de formation et de suivi est remis à chaque stagiaire afin de pouvoir assurer un suivi de qualité tout au long de l'action de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles et évaluations en cours de formation
- Épreuves officielles du CAP BOULANGER en examens ponctuels

VALIDATION

Obtention du diplôme délivré par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.
Diplôme CAP de niveau III.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour plus de renseignements sur d'éventuelles adaptations, vous pouvez contacter le CFC au 03 20 71 71 09.

PROGRAMME

DESCRIPTION DU MÉTIER

Vous fabriquerez, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie et de viennoiserie destinés à la commercialisation.

Vous exercerez votre activité dans le respect :

- des techniques professionnelles de la boulangerie (de la préparation des pâtes à la cuisson des produits),
- des normes d'hygiène, de sécurité et de prévention conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la gestion raisonnée des matières premières et la limitation du gaspillage.

Vous contribuerez à la qualité, à la présentation et à la mise en valeur des produits de boulangerie auprès de l'équipe et de la clientèle.

Vous pourrez être amené à être en contact direct avec la clientèle, dans une logique de service, de conseil et de satisfaction.

L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL AU CFC

Pratique professionnelle – Boulangerie

- La fabrication des produits selon les recettes et les standards de qualité.
- Les différentes techniques de production et le contrôle sensoriel des produits.
- L'organisation du poste de travail.
- La maintenance quotidienne et la vérification des équipements pour garantir hygiène et sécurité.

Technologie professionnelle – Boulangerie

- Matières premières et procédés.
- Utilisation et maintenance des matériels de production.
- Chimie et physique appliquées : fermentation, transformation des sucres et des protéines, gonflement et cuisson de la pâte.

Prévention, Santé, Environnement (PSE)

- Sécurité au poste de travail.
- Prévention des risques : brûlures, coupures, chutes et manipulations de charges.

- Les bonnes pratiques environnementales.

Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

- Hygiène alimentaire et microbiologie : maîtrise des risques liés aux bactéries, levures et moisissures.

- Les règles de stockage et conservation.

- La prévention des locaux et équipements : entretien, désinfection et sécurité des machines et surfaces de travail.

- Qualité et sécurité des aliments : application des normes HAC-CP et réglementation alimentaire.

Gestion appliquée

- Organisation de la production : planification des tâches, gestion des commandes et suivi des stocks.

- Calcul des coûts, détermination des prix de vente, suivi des marges.

- Connaissance de l'entreprise de boulangerie artisanale.

LES STAGES EN ENTREPRISE

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former des stagiaires selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CAP Boulanger. Tous types d'établissements de boulangerie peuvent accueillir des stagiaires.

Les périodes de stages en entreprise font l'objet de convention entre cette dernière et le centre de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à une formation réelle pour conforter et compléter celles dispensées au CFC.

L'équipe pédagogique du CFC veille à assurer la complémentarité des acquisitions entre le centre de formation et les entreprises d'accueil. Ces périodes ont pour but de permettre au stagiaire de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

DÉBOUCHÉS ET ORIENTATION VERS L'EMPLOI

Le CAP Boulanger est une formation de base pouvant être ensuite approfondie.

L'obtention de la certification permet également une insertion directe dans l'emploi sur des postes de boulanger.

Ce métier peut s'exercer dans différents secteurs tels que les boulangeries artisanales, la grande et moyenne surface, les entreprises de boulangerie industrielle ou encore la restauration.

BESOIN DE PLUS DE RENSEIGNEMENTS ?



Standard : 03 20 71 71 09

E-mail : bgcfc@ndpo.fr

POUR NOUS DÉCOUVRIR ...



@laprovidenceorchies

NE %

De stagiaires satisfaits*

*moyenne issue de la dernière session de formation

NE %

De validation des acquis**

**sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC

