



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Nouvelle-Calédonie

CAP Boulangier

Une
formation

Certificat d'aptitude professionnelle, par apprentissage

Programme

Matières technologiques et professionnelles :

- ❖ Pratique professionnelle
- ❖ Technologie
- ❖ Prévention Santé Environnement
- ❖ Sciences appliquées
- ❖ Connaissance de l'entreprise

Matières générales :

- ❖ Français
- ❖ Histoire-Géographie et Instruction Civique
- ❖ Mathématiques
- ❖ Physique-Chimie
- ❖ Anglais
- ❖ Education Physique et Sportive

Validation du diplôme

La formation est validée par le diplôme de l'Éducation Nationale.

L'examen se déroule sous forme d'épreuves ponctuelles (examen final)

- ❖ Matières générales (écrites et orales)
- ❖ Matières professionnelles (écrites et pratiques)

100%
de réussite
en 2017

Rythme de l'alternance

La formation est dispensée au Centre de formation de l'artisanat situé à Nouville par une équipe pédagogique et en entreprise par le Maître d'apprentissage.

Rythme de l'alternance correspond à : **3 semaines en entreprise et 1 semaine de cours au CFA.**
Le calendrier prévoit 11 semaines et 3 jours de cours par an.

Nombres d'heures de cours prévues sur les 2 années : 906 heures

Conditions d'admission

- **Avoir au minimum 16 ans**
- Retrait et dépôt des dossiers d'inscription au POINT Apprentissage (de septembre à avril N+1)
- Réunion d'information collective
- **Recherche d'un Maître d'apprentissage**
- Tests de positionnement : Évaluation écrite (français, mathématiques)
- Entretien de motivation avec un conseiller du CFA
- **Signature du contrat d'apprentissage**
- Rentrée au CFA en mars

POUR S'INSCRIRE

se présenter au
POINT Apprentissage
muni d'une pièce d'identité



14 Rue de Verdun – NOUMÉA

Téléphone : 24 69 49

contact@apprentissage.nc

ACCUEIL DU PUBLIC DU LUNDI AU JEUDI
DE 8H À 16H

www.apprentissage.nc

Il exerce son métier dans les établissements de production boulangère.
Il doit être capable de fabriquer une commande comportant quelques-uns des principaux produits de boulangerie dans les catégories : pain de consommation courante, pains spéciaux et de régime viennoiserie.
Il réalise des fiches de fabrication comprenant un bon de commande complet et une organisation des phases de travail.
Il réalise des produits consommables de qualité commercialisable.



Profil requis

Être résistant : l'endurance physique permet de supporter les horaires nocturnes, le travail debout, la chaleur et l'humidité des unités de fabrication.

Être rigoureux : la préparation de la pâte demande une grande attention, tant sur le temps de fermentation que sur la cuisson.

Être soigné : le travail en unité de fabrication et en boutique exige une hygiène irréprochable.

Statut de l'apprenti

- ❖ Salarié en contrat d'apprentissage ou en contrat de qualification
- ❖ Rémunéré par l'employeur suivant le barème en vigueur
- ❖ Salaire totalement exonéré des charges patronales : couverture sociale CAFAT prise en charge par le Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Missions

RÉALISER DES PRODUITS DE BOULANGERIE :

Pains courants, pain de tradition, autres pains, viennoiserie pâte levées, viennoiserie pâte levées feuilletées.

ORGANISER SON TRAVAIL

À PARTIR D'UNE COMMANDE, EFFECTUER LES CALCULS NÉCESSAIRES À LA PRODUCTION

PRÉPARER ET ENTREtenir SON POSTE DE TRAVAIL

RESPECTER LA QUALITÉ, L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ

CONDITIONNER LES PRODUITS FABRIQUÉS

PRÉPARER LES PRODUITS ET LES DISPOSER POUR LA VENTE

RENDRE COMPTE DES NON CONFORMITÉS ET DES DYSFONCTIONNEMENTS LORS DE LA PHASE DE PRODUCTION