



F O R M A T I O N S

Formations en Apprentissage

Formations en Apprentissage

Inscription en ligne  
[www.cfa-corot.com](http://www.cfa-corot.com)

[www.cfa-corot.com](http://www.cfa-corot.com)

## CAP *Boulangier*

Ce diplôme National de niveau V atteste l'acquisition des techniques de base de la boulangerie.

Outre les emplois offerts aux titulaires de ce diplôme, il permet d'accéder à des niveaux supérieurs afin d'étendre vos connaissances et de confirmer votre qualification professionnelle.

### Débouchés

- Commis pâtissier en entreprise artisanale,
- Commis pâtissier en grande distribution,
- Accéder aux diplômes complémentaires et supérieurs.

### Objectifs

- Connaître les bases essentielles de la pâtisserie ,
- Connaître les produits alimentaires, leurs critères de qualité, leurs compositions, les conditions de leur utilisation,
- Etre capable de remplir les fonctions permettant la confection des principaux produits de la boulangerie : pâtisserie, viennoiserie.
- Se préparer aux diplômes complémentaires et supérieurs,
- Parfaire les connaissances en enseignement général (maths, français, sciences, anglais) lié à la profession.

### Déroulement de la formation

- Formation en alternance entreprise d'accueil agréée et Centre de formation,
- Calendrier de présence au Centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

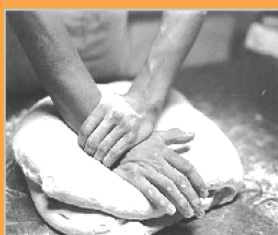
### Services du Centre de formation

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

### Admission

- Etre âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires.

Commerce de proximité



### Catalogue formations

⇒ Formations en alternance

#### **CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)**

Boucher, Boulangier, Cuisine, Employé de commerce multi-spécialités, Employé de vente spécialisé, Fleuriste, Pâtissier, Restaurant, Service en café brasserie.

#### **BEP (Brevet d'Etudes Professionnelles)**

Métiers de l'hôtellerie et la restauration.

#### **BP (Brevet Professionnel)**

Boucher, Cuisinier, Restaurant.

#### **Bac Pro (Baccalauréat Professionnel)**

Commerce, Services accueil assistance conseil.

#### **BTS (Brevet de Technicien Supérieur)**

Management des unités commerciales, Négociation et relation client, Hôtellerie restauration.

⇒ Autres types de formations

Formation aux particuliers via Période de professionnalisation, contrat de professionnalisation et Droit individuel à la formation

### Coordonnées

#### **COROT Formations**

Parc Massilia  
33 Boulevard Capitaine Gèze  
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. : 04 91 21 57 00

Fax : 04 91 21 57 01

Mail : [info@cfa-corot.com](mailto:info@cfa-corot.com)

Site : [www.cfa-corot.com](http://www.cfa-corot.com)



Ces formations bénéficient du soutien du Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2 : Sortie station "Bougainville"  
Bus ligne n° 30 : Arrêt "Aygaldes Corot"

Retrouvez nous sur  
[www.cfa-corot.com](http://www.cfa-corot.com)