

Recrutement :

- 3^{ème} de Collège, 3^{ème} PREPA-PRO, SEGPA...
- Motivation pour les métiers de l'alimentation.
- Entretien du jeune et de la famille

FORMATION EN 2 ANS

Le titulaire du CAP boulanger doit être capable de réaliser et présenter des 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 titulaire du CAP boulanger occupe un emploi d'ouvrier boulanger en production.

Formation :

Domaine Général :

- Français, Histoire-Géographie
- Anglais
- Mathématiques, Sciences
- Education physique et sportive
- Education artistique

Domaine Professionnel :

- Technologie professionnelle
- Travaux Pratiques
- Connaissance de l'entreprise et environnement juridique et social et gestion appliquée
- Sciences Appliquées aux équipements
- Prévention, santé environnement.

Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :

(16 semaines de PFMP réparties sur les 2 ans.)

- Entreprises sélectionnées par le lycée
- Placement assuré par l'équipe pédagogique et adapté à chaque élève.

Evolution de carrière :

- Le titulaire du CAP boulanger peut s'installer à son compte et devenir chef d'entreprise selon la réglementation en vigueur.

Poursuite d'études :

- Bac Pro Boulanger Pâtissier
- Brevet Professionnel Boulanger

