

CAP CUISINIER-BOULANGER

en formation continue

OBJECTIFS

Passionné par la cuisine ... faites en votre métier.

Le travail de cuisinier vous permettra de mettre en avant vos talents en art culinaire avec une touche d'originalité et de créativité.

Etre cuisinier vous conduira à travailler seul ou en équipe, comme chef d'entreprise ou dans une brigade.

Le cuisinier-boulangier est capable de réaliser la viennoiserie, les pièces de boulangerie pour le service du petit déjeuner, du midi et du soir et les goûter de l'après-midi.

Formateurs de haut niveau, modernité des équipements, accompagnement à la reprise d'entreprises, groupe de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos élèves et permettre à chacun de pouvoir exprimer son talent.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française

COÛT DE LA FORMATION

- Formation 21 068 €

VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplômes délivrés par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret et Institut Paul Bocuse
- Permis d'exploitation, obligatoire pour s'installer et valable sur tout le territoire
- Attestation de Stage de Préparation à l'Installation

LIEUX DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret
Boulangerie – Pâtisserie - Cuisine
Pôle Cuisine

La Roseraie – route du Château - 15130 VEZAC

Pôle Boulangerie

3 rue Lavoisier– 15000 AURILLAC

Contact : Agnès RAOUX – a.raoux@efbpa.fr

Tel. +33 (0)4 71 63 81 63

www.efbpa.fr

DUREE DE LA FORMATION

Du 27 janvier 2020 au 05 mars 2021

- 42 semaines en centre de formation
- 14 semaines de stage en entreprise
- 1 semaine de stage de préparation à l'installation
- 1 semaine de permis d'exploitation

Selon profil

- Enseignement général : 1 300 €
- Anglais professionnel 300 €

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

l'UMIH du Cantal



et le GRETA
des Monts du Cantal



CMA du Cantal



DÉTAILS DE LA FORMATION (1 963 heures)

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'Ecole Christian Vabret dont un échange à l'INSTITUT PAUL BOCUSE



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

1 963 heures

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA CUISINE

604 heures

- Appareils, fonds de sauces
- Entrées froides et entrées chaudes
- Mets à base de poissons
- Mets à base de viandes
- Garnitures d'accompagnement
- Desserts à l'assiette
- Initiation à la pâtisserie
- Module caféologie
- Module « le pain dans la restauration »
- Organisation de la production de cuisine
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Nutrition et Santé

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA BOULANGERIE

604 heures

- Pain de tradition française
- Pains aromatiques, spéciaux, régionaux, levain, BIO, les méthodes de fermentations
- Cuisson au four à bois
- Viennoiseries en pâte levée, levée feuilletée, brioches régionales ...
- Traiteur
- Initiation au décor artistique
- Technologie en boulangerie

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

169 heures

- Gestion Appliquée
- Environnement Economique et Juridique
- Prévention Santé Environnement
- Gestes et postures
- Sauveteur Secouriste au Travail

PERMIS D'EXPLOITATION et STAGE DE PREPARATION A L'INSTALLATION

70 heures

- Connaître les conditions juridique, fiscales et sociales de son installation
- Comprendre les techniques de prévision et de contrôle de son exploitation

ACCOMPAGNEMENT AU PROJET PROFESSIONNEL

26 heures

- Communication
- Marketing

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

490 heures

- 7 semaines obligatoires en cuisine
 - 2 semaines au cours de la formation
 - 5 semaines à l'issue
- 7 semaines obligatoires en boulangerie
 - 2 semaines au cours de la formation
 - 5 semaines à l'issue

ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction du niveau)*

160 heures

- Français, Histoire et Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques et Sciences-Physiques
- Anglais professionnel

*obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un niveau suffisant reconnu par l'Education Nationale

CAP Cuisinier-Boulangier