



# Description du métier

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des **pains et viennoiseries**.

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une **entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution**.

À noter : **le secteur de la boulangerie évolue** vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...). Par ailleurs, **les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail** des boulangers.

# Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue «**Ville créative**» par l'**Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

# Nous contacter

**Tél :** 02 32 12 55 00

**Mail :** 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**

41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

**Site Internet :**  
[georgesbaptiste.fr](http://georgesbaptiste.fr)



Georges Baptiste

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

# CAP Boulangier





## Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale ou 3e Prépa-Métiers, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, Bac Pro).

## Durée de la formation

2 ans dont 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



## Activités proposées

- Mettre en adéquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés
- Ranger et stocker les produits dans les lieux appropriés
- Transmettre les informations au responsable du laboratoire
- Mettre en place conformément à la fiche technique et approvisionnement
- Respecter fiche technique et consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Respecter la commande et la qualité du produit réalisé (aspect, régularité, goût)
- Stocker et présenter les produits
- Utiliser les matériels et produits appropriés
- Respecter la réglementation en vigueur

## Exemple de métiers

- Boulanger
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

## Poursuite d'études

- CAP Pâtissier
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier
- MC Boulangerie spécialisée