



## POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE DE FORMATION

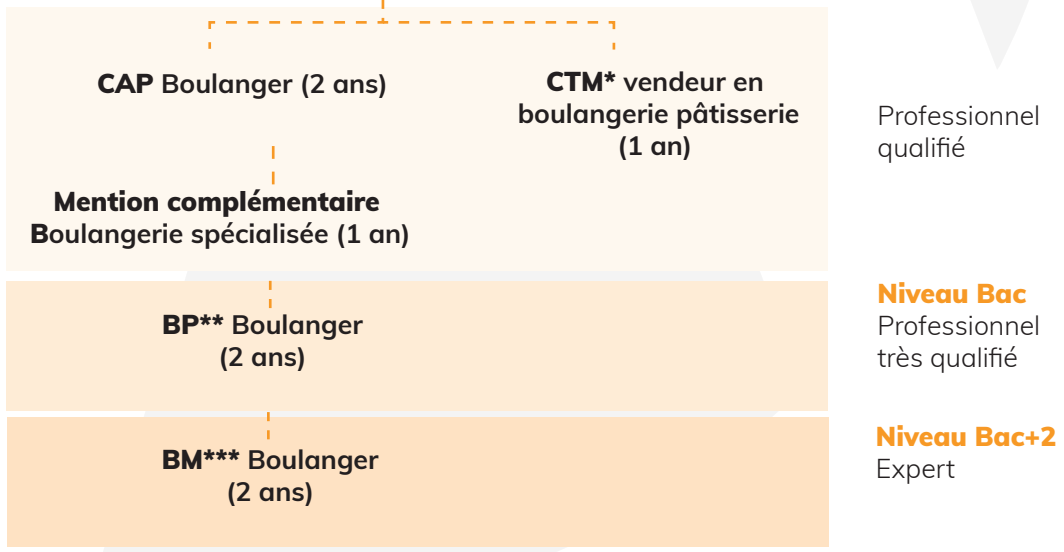
# BOULANGERIE

- **Les métiers de l'alimentaire enseignés à l'ESM :**  
bouanger, pâtissier, chocolatier - confiseur, boucher, charcutier - traiteur.
- **Les + de L'ESM :**
  - Avec plus de trente ans d'expérience et des partenaires de renommée, le pôle alimentaire bénéficie d'une grande notoriété.
  - Deux laboratoires performants équipés selon les normes européennes offrent aux apprentis un site de formation d'excellence.
  - Des formateurs qui perpétuent avec passion, un savoir-faire respectueux des traditions, afin d'apprendre à nos apprenti(e)s à satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence.

## LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3<sup>ème</sup>



\*Certificat Technique des Métiers  
\*\* Brevet Professionnel  
\*\*\* Brevet de Maîtrise



**ECOLE SUPERIEURE DES METIERS**  
Centre de Formation en Alternance  
Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1  
Tél : 05 62 11 60 60 [www.esm-muret.fr](http://www.esm-muret.fr)





## POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE BOULANGERIE

# CAP boulanger

Niveau V - Professionnel qualifié

### LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3<sup>ème</sup>

**CAP Boulanger**  
(2 ans)

Vous êtes ici

MC  
**Boulangerie spécialisée**  
(1 an)

**BP Boulanger**  
(2 ans)

**BM Boulanger**  
(2 ans)

### DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emploi. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec une Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée, un Brevet Professionnel Boulanger et ensuite un Brevet de Maîtrise Boulanger.

### RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Le titulaire du CAP 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.

### FORMATION :

#### >> Durée et domaines d'enseignement :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un bac.

#### Durée totale :

#### Nombre d'heures à l'ESM

1<sup>ère</sup> année : 420h

2<sup>ème</sup> année : 420h

#### >> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Programme de formation :

##### Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Education physique et sportive (EPS)

##### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- PSE (Prévention Santé Environnement)

### Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : [esm@cm-toulouse.fr](mailto:esm@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60