



PRESENTATION DU CFA

Le Campus des métiers de la Lozère, offre chaque année, à plus de 300 jeunes la possibilité de se former à de nombreux métiers.

En fonction de ses goûts et de ses aptitudes, et dans les divers secteurs, chacun peut choisir le métier qui lui ressemble.

Nous mettons à votre disposition un hébergement sur place et un self pour vos petit-déjeuner, repas de midi et du soir. Possibilité d'arrivée le dimanche soir.

Notre Livret d'accueil, transmis à la rentrée, vous donnera toutes les informations utiles pour que votre formation se déroule dans les meilleures conditions.

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap.

Présentation des métiers

BOULANGERIE

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il peut effectuer de la vente.

Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée de travail des boulangers.



PÂTISSERIE

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire...) pour lesquels il a des commandes spécifiques. Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée...), des garnitures (crème pâtissière, sabayon...) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson.

Cet artiste est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui va déclencher l'achat.

Artisan à son compte ou salarié, ses journées de travail commencent très tôt, dimanches et jours fériés compris pour certains, qui sont aussi des pics d'activités, tout comme Noël et Pâques.

Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces, voire même des produits salés.

Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants. Certains partent à l'étranger où la réputation de la cuisine française n'est plus à faire.





BOULANGER

Impossible d'exercer ce métier sans posséder une sensibilité culinaire et avoir envie de partager son savoir-faire avec ses clients.

Pour fabriquer un pain de qualité, le boulanger doit être habile de ses mains et respectueux des recettes mais aussi avoir un sens scrupuleux de l'hygiène. Il doit aussi savoir innover proposer de nouveaux produits.

Il doit aimer travailler les matières premières telles que la farine, le beurre, les œufs, etc. (et vérifier s'il n'a pas des allergies à la farine). Le boulanger est amené à travailler tôt le matin, souvent le samedi et parfois le dimanche et les jours fériés afin de satisfaire et fidéliser sa clientèle.

PÂTISSIER

Le pâtissier doit faire preuve d'adresse dans l'exécution des gestes, de rigueur dans le suivi des recettes et de minutie dans les dosages. Il lui faut également posséder un sens scrupuleux de l'hygiène et de la propreté.

Sans ces qualités, pas de desserts réussis !

Il a des qualités artistiques et est amoureux des formes et des couleurs. Il sait apprécier les parfums et les textures. Il s'attache à la présentation et aux décors.

Possédant un sens créatif, il sait innover en jouant sur les textures et les goûts.

Comme le boulanger, il est amené à travailler tôt le matin, le samedi et parfois le dimanche et les jours fériés.

Les boulangers et les pâtisseries manipulent différentes matières et il est important de vérifier qu'ils ne présentent pas des allergies, notamment à la farine.



CAP BOULANGER

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 420 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTEZ NOTRE [Fiche Formation](#)

CAP PÂTISSIER

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 420 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTEZ NOTRE [Fiche Formation](#)

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 400 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTEZ NOTRE [Fiche Formation](#)

Consulter les Fiches ROME (téléchargeables sur le site de Pôle Emploi).

[CONSULTEZ LA FICHE ROME N° D1102 BOULANGERIE-VIENNOISERIE.](#)

[CONSULTEZ LA FICHE ROME N° D1104 PATISSERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE ET GLACERIE](#)



Les formations sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge,
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge,
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Les adultes peuvent également y accéder grâce aux différents dispositifs mis en œuvre dans le cadre de la Loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel.

Un parcours aménagé peut être envisagé selon la situation professionnelle de chacun.

Plusieurs financements sont possibles.

N'hésitez pas à vous adresser à notre service de Formation Professionnelle Continue qui saura vous conseiller et vous proposer une solution adaptée à votre situation et à vos souhaits. 04 66 49 80 686

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap. Mme Priscille LEJEUNE (04 66 49 04 76)



Les métiers de la boulangerie et de la pâtisserie sont accessibles avec un diplôme de niveau CAP/BEP à BAC (Bac professionnel, Brevet professionnel) en boulangerie.

L'activité s'exerce au sein de boulangeries artisanales ou industrielles, ou dans la grande distribution, mais aussi dans l'armée.

L'insertion dans la vie active est une suite logique après un CAP. 85 % de ceux qui ont obtenu un CAP choisissent en effet d'entrer dans la vie professionnelle

Toutefois, des possibilités s'offrent à ceux qui veulent poursuivre leurs études :

- MC Mentions Complémentaires,
- BP Brevets Professionnels,
- BTM Brevets Techniques des Métiers,
- BMA Brevet des Métiers d'Art
- CS Certificat de spécialisation
- BAC Bac professionnel ou Bac technologique

Le CAP de Boulanger et de Pâtissier sont réciproquement connexes. Cela signifie que le titulaire de l'un des deux diplômes peut présenter l'autre en seulement 1 an.

Le CAP de Pâtissier est connexe avec les CAP « Glacier fabricant » et « Chocolatier confiseur ». Cela signifie que le titulaire de ce CAP se présentant à l'un ou l'autre verra sa durée de formation raccourcie à 1 an.