

**CAP BOULANGERIE**

**SUIVI DE PROGRESSION**

Ce que doit acquérir un apprenti  
pendant sa formation et chez son employeur

## I. Environnement technique de l'emploi

Le titulaire d'un CAP boulangerie doit avoir connaissance :

- Du matériel, des process et des matières premières utilisées permettant la réalisation et la présentation des produits
- De l'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité. Il doit donc avoir un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
- Des horaires, qui peuvent être de nuit, les week-ends et les jours fériés.

## II. Les différentes compétences à acquérir en boulangerie

<b>FONCTION 1 : APPROVISIONNEMENT</b>					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA *1-2-3-4
		Réception et stockage des marchandises	-Adéquation entre le bon de livraison et les produits livrés -Rangement et stockage des produits aux bons endroit		
		Détection et signalement des non conformités	-Transmission des informations à la hiérarchie		

**\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

<b>FONCTION 2 : PRODUCTION</b>					
<b>FABRICATION DES PAINS DE TRADITION FRANÇAISE ET DES PAINS COURANTS</b>					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA *1-2-3-4
		-Mise en place du poste de travail	-Mise en place conforme à la fiche technique. Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat). Qualité du produit réalisé, respect de la commande. Stockage, présentation des produits		
		-Calcul des matières premières			
		Conduite des différentes méthodes de pétrissage			
		Pesage et façonnage			
		Suivi des différentes méthodes de fermentation			
		Enfournement et maîtrise de la cuisson et du ressuage			

**\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

<b>FONCTION 3 : PRODUCTION</b>					
<b>FABRICATION DES AUTRES PRODUITS</b>					
<b>Vu en entreprise</b> ✓	<b>Acquis en entreprise</b> *1-2-3-4	<b>Tâches</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Vu au CFA</b>	<b>Acquis au CFA</b> *1-2-3-4
		Fabrication de pain de campagne, complet, seigle	-Produits attractifs, conformes aux exigences des consommateurs		
		Fabrication de croissants, pains au chocolat en pâte levée, feuilletée	-Produits conformes aux usages professionnels -Explications détaillées sur les caractéristiques techniques		
		Fabrication de produits en pâte à pain au lait	-Appui technologique à la vente		

**\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

<b>FONCTION 4 : ENTRETIEN ET SÉCURITÉ</b>					
<b>Vu en entreprise</b> ✓	<b>Acquis en entreprise</b> *1-2-3-4	<b>Tâches</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Vu au CFA</b> ✓	<b>Acquis au CFA</b> *1-2-3-4 ✓
		-Nettoyage et désinfection des locaux, équipements et matériels	-Respect des règles d'hygiène et de sécurité -Fiabilité permanente du matériels-Communication au responsable des anomalies constatées		
		-Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité	Utilisation appropriée des matériels et des produits		

**\* 1 = Non acquis ; 2= en cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

<b>FONCTION 5 : CONTRÔLE QUALITÉ</b>					
Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA *1-2-3-4
		-Contrôle de la conformité des matières premières et des produits tout au long du processus de fabrication	-Produits conformes à la commande -Respect de la réglementation en vigueur -Maintien de la régularité du produit		
		-Contrôle des poids et des quantités			
		-Contrôle de l'aspect des produits finis			

**\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

### **FONCTION 6 : COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION**

Vu en entreprise ✓	Acquis en entreprise *1-2-3-4	Tâches	Indicateurs	Vu au CFA ✓	Acquis au CFA *1-2-3-4
		-Présentation des produits	-Appui technologique à la vente (composition, process, saveur) -Cohérence de la communication orale -Échange avec le personnel de vente -Intégration dans une équipe		
		-Communication avec le personnel de vente			
		-Communication avec la hiérarchie et les membres de l'équipe			

**\* 1 = Non acquis ; 2= En cours d'acquisition ; 3= Acquis si accompagné ; 4= Acquis en autonomie**

## TABLEAU DES CONNAISSANCES

<b>Matières premières</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>ACQUIS</b>
<b>Matières premières de base</b>	
Le blé	
La farine	
<b>Les autres matières 1ères</b>	
Les produits correcteurs	
l'eau	
Le sel	
La levure	
<b>Les matières 1ères annexes</b>	
Le lait	
l'oeuf	
<b>Les matières grasses</b>	
Le sucre de consommation courante	

<b>Procédés de fabrication et produits finis</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>ACQUIS</b>
La fiche technique	
Le pétrissage	
Les manipulations et la fermentation	

<b>Procédés de fabrication et produits finis</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>ACQUIS</b>
Le pointage, division et façonnage, apprêt, défauts des pâtes	
La cuisson	
Les différentes sortes de pain	
Les défauts et qualités des pains	
La viennoiserie	

<b>Les équipements</b>	
<b>CONNAISSANCES</b>	<b>ACQUIS</b>
Aménagement des locaux	
Le matériel	