



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme exigé



LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Pâtissier en 1 an
- CS* Traiteur
- CS* Techniques du Tour
- CS* Pâtisserie Boulangère
- CS* Boulangerie spécialisée
- BP Boulanger

Types d'emplois et débouchés

Spécialiste de la fabrication et de la vente des pains, viennoiseries et produits de base en restauration boulangère, l'ouvrier boulanger, employé en boulangerie, est en charge de :

- L'approvisionnement, la gestion des stocks et le contrôle des matières premières dans le respect de l'hygiène et de la sécurité
- Le pétrissage de la pâte, pesage, façonnage des pains
- Le suivi de la fermentation et de la cuisson des produits
- La réalisation de produits élaborés
- L'aide à la vente et la distribution des produits fabriqués

Dans les entreprises artisanales (sédentaires ou non), les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), les industries agroalimentaires, les entreprises de la filière blé-farine-pain.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 63,2%
- Taux net de rupture : 14%

- Taux de poursuite d'études : 47,1%
- Insertion professionnelle : 77,8%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

*Anciennement Mention Complémentaire (CS)



LA FORMATION

Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve d'habileté manuelle
- Respecter les règles d'hygiène
- Savoir travailler en équipe
- Gérer son temps
- Faire preuve de rigueur

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel	Enseignement général
<ul style="list-style-type: none">• Enseignement pratique• Technologie• Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène des équipements• Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	<ul style="list-style-type: none">• Français, histoire-géographie• Enseignement moral et civique• Mathématiques, sciences-physiques• Prévention santé et environnement• Anglais• Education Physique et Sportive



La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes :

- actions de formation
- actions de formation par apprentissage

Version du 18 novembre 2025

Photos © Anne Soulez



www.cfaie.fr

