

# CAP Boulanger

Mis à jour le 21 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
- Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

## Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Validation

CAP Boulanger Niveau 3

## Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37537 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

## Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié.

Il doit être capable de :

- Réaliser pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère
  - Organiser le rangement des produits réceptionnés
  - Peser et mesurer
  - Conditionner les produits fabriqués
  - Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
  - Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

## Contenu

- Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Langue vivante étrangère
- Education physique et sportive
- Prévention-santé-environnement

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- 14 semaines de présence en centre par année de formation.
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

## Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## Les plus

### Taux de satisfaction

91 %

### Réussite aux examens

# CAP Boulanger

Non disponible

## Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

Durée du contrat : 24 mois

## Délais et modalités d'accès

– Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

-L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

– Métiers : Ouvrier boulanger (entreprise artisanale, grandes et moyennes surfaces, industries agroalimentaires...)

– Poursuites d'études : BP Boulangerie, MC Pâtisserie, chocolaterie, confiserie spécialisée, MC Pâtisserie boulangère, BAC PRO Métier de l'alimentation...

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré  
55000 BAR-LE-DUC
- [greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr](mailto:greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr)
- 03 29 76 24 76