CAP Boulanger

Mis à jour le 2 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Pas de prérequis

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapées pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 heures

Validation

CAP Cuisine, niveau 3 diplôme du Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

Entrée-sortie permanente

Oui

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

Objectifs professionnels

– 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
– Conditionner les produits fabriqués
– Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
– Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
– Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

Contenu

RNCP37537BC01–Approvisionnement,communication,sécuritéalimentaire et hygiène en boulangerie
RNCP37537BC02 – Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
RNCP37537BC03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP37537BC04 – Mathématiques et physique-chimie
RNCP37537BC05 – Langue vivante étrangère
RNCP37537BC06 – Éducation physique et sportive
RNCP37537BC07 – Prévention-santé-environnement

Modalités pédagogiques

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

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
100%

Réussite aux examens
100 %

Insertion professionnelle
60 % (taux national inserjeunes)

CAP Boulanger

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service de restauration et d'hébergement si place disponible

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :
– BP Boulanger / CAP pâtissier

Débouchés Professionnels :
– Employé dans une boulangerie artisanale, d'une grande surface, d'une entreprise industrielle ou autre

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 Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56