

CAP Boulanger

Mis à jour le 5 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Pas de prérequis

Public visé

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

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 heures

Validation

CAP Boulanger, niveau 3

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

- Travaux pratiques
- Technologie appliquée
- Sciences appliquées
- Eco-gestion
- PSE
- Français – Histoire Géographie
- Mathématiques – Sciences
- Anglais
- Arts Appliqués
- Education Physique et sportive

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% (Taux 2024)

Réussite aux examens

100 %

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur

CAP Boulanger

inserjeunes.education.gouv.fr

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