

CAP Boulanger

Mis à jour le 14 avril 2026

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
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : non

Modalités d'évaluation

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

Entrée-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

Bloc de compétences – 01 – Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

Bloc de compétences 02 – Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

Bloc de compétences 03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc de compétences 04 – Mathématiques et physique-chimie

Bloc de compétences 05 – Langue vivante étrangère

Bloc de compétences 06 – Éducation physique et sportive

Bloc de compétences 07 – Prévention-santé-environnement

Bloc de compétences 08 – Mobilité (bloc facultatif)

Bloc de compétences 09 – Langue vivante (Bloc facultatif)

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

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

64 %

CAP Boulanger

Réussite aux examens

Pas de données

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur 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.

Possibilité d'hébergement et de restauration (se renseigner auprès de l'établissement)

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés en termes d'emploi : 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
- 03 29 76 24 76