



CAP
NIVEAU 3

Boulangier

" Je suis habile de mes mains et j'aime faire plaisir... "

Public

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé

Formation adultes : nous contacter

Prérequis

- Jeunes âgés de 15 ans après la 3^{ème}
- Jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition

Durée

Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre

Rythme

12 semaines de 35 heures de cours par an et le reste du temps en entreprise

Modification possible selon le calendrier et les examens

Délai d'accès

Session : une rentrée par an en septembre.

Date limite d'intégration dans les 4 mois qui suivent la rentrée

Coût de la formation

Apprentissage : la formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

Continue : les financements de la formation continue sont nombreux (CPF de transition, France Travail, autofinancement,...).

Nous contacter pour un devis.

Le ou la titulaire du **CAP boulanger** est un professionnel qualifié du pain et de la viennoiserie. Ses secrets de fabrication lui permettent de proposer à ses clients les pains les plus variés et les viennoiseries traditionnelles.

Le boulanger dans un premier temps sélectionne la farine et les ingrédients avec lesquels il travaille. Puis il fabrique et cuit les produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La fabrication du pain exige de nombreuses étapes de préparation avant la touche finale. En effet, gestes et pauses de la panification sont depuis toujours les mêmes : pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage, enfournement, cuisson et défournement.

L'offre de produits tend à se diversifier pour répondre aux besoins de la clientèle. Le boulanger doit veiller aux tendances de la consommation et savoir organiser son travail.

Objectifs et compétences visées

Organiser

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production

Réaliser

- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente

Contrôler

- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis

Communiquer, commercialiser

- Rendre compte des non-conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation
- Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

La formation

Descriptif et référentiel consultable sur le site de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

Formation inscrite au RNCP sous le n°37537

Certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 27 / 04 / 2023

valable jusqu'au 31 / 08 / 2026

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention, Santé et Environnement
- Chef d'œuvre

Enseignement général :

- Français / Histoire Géographie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Mathématiques

Modalités d'évaluation

Ponctuel, écrit et oral, pratique. Examen final de l'éducation nationale de niveau 3, en fin de formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences : oui ☐ non ☒

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

Salles adaptées et équipées pour la formation

Plateaux techniques et ateliers professionnels

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au début de la formation

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact : direction.adjointe@cfa-europeen-louis-prioux.fr

Et après ?

Poursuite d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études :

- CAP pâtissier (Niveau 3)
- CS Employé traiteur (Niveau 3)
- BP Boulanger (Niveau 4)

Type d'emplois accessibles

- Ouvrie(ère) boulanger(ère)

Secteur d'activité

Le ou la titulaire du CAP boulanger peut exercer son activité dans différents types d'entreprises :

- Entreprises artisanales
- Grandes et moyennes surfaces
- Entreprises de la filière « blé-farine-pain »

Taux d'insertion dans le métier 6 mois après la fin de la formation consultable sur [Inserjeunes](#)

Contactez-nous !

CFA @européen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

