

# CAP Boulanger – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

24 mois

## Validation

- **CAP Boulanger**  
Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation nationale  
[RNCP37537](#)

*L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.*

## Modalités d'évaluation

- Épreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

## Entrée-sortie permanente

Oui

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Boulanger** est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.

Ses **principales missions** sont :

- Participer à l'approvisionnement et au stockage
- Contrôler la qualité des matières premières
- Pétrir la pâte, peser, façonner les pains et viennoiseries
- Assurer le suivi de la fermentation des produits et la cuisson

Le titulaire du CAP Boulanger **peut évoluer dans une entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution.**

## Contenu

- **Enseignements professionnels**  
Travaux pratiques, Technologie professionnelle, Sciences appliquées, Gestion
- **Enseignements généraux**  
Français, Histoire-géographie, Mathématiques et Sciences physiques, Langue vivante, Prévention, santé, environnement (PSE)

## Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

## Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

Taux de réussite 2025 : 88 %

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en        ligne : [\\_https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription](https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription)
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du

# CAP Boulanger – F/H

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37537
- Code diplôme : 50022137
- Formacode : 21538
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, D1102

contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

## Financements possibles

- Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

## Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Boulanger
- Aide-boulangier
- Ouvrier-boulangier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BP Boulanger ou autres titres et certifications de niveau 4

## Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.  
Contact : [missionhandicap@cfa-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
- 67000 STRASBOURG
- [info@cfa-academie.fr](mailto:info@cfa-academie.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044