

CAP Boulanger – F/H

Mis à jour le 23 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

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

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

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

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>

CAP Boulanger – F/H

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

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
67000 STRASBOURG
- info@cfa-academie.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academie.fr
- SIRET : 18671553800044