CAP Boulanger – F/H

Mis à jour le 18 juin 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Avoir un projet professionnel validé par un bilan de compétences et/ou un projet professionnel en lien avec la boulangerie.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Toute personne salariée ou demandeuse d'emploi souhaitant se former ou se reconvertir dans le métier de boulanger

Rythme

Temps plein

Durée en centre

500 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- **CAP Boulanger**
  Diplôme Education Nationale de niveau 3
- RNCP37357

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Modalités de suivi

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **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

Enseignement professionnel

Bloc de compétence UP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Préparer, fabriquer
- 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
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- 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

Bloc de compétence UP2 – Production

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Réaliser
- Contrôler
- Communiquer-Commercialiser

Enseignement général

Bloc de compétence UG1 – Mathématiques, Sciences physiques et chimiques

Bloc de compétence UG2 – Français, Histoire-Géographie et Enseignement

CAP Boulanger – F/H

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37357
- Formacode : 21538
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, D1102

moral et civique

Bloc de compétence UG3 – Langue vivante

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de réussite : **100%**

Taux de satisfaction : **88%**

Taux d'insertion : **Non communiqué**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Durée

10 mois (selon positionnement)

Délais et modalités d'accès

Les délais d'accès à nos formations varient de 4 mois à 14 jours en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Réunion d'informations collectives.

Entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

Plan de développement des compétences, auto-financement, Région Grand Est…

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

CAP Boulanger – F/H

- Boulanger
- Aide-boulanger
- Ouvrier-boulanger

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre 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 : handicap@strasbourg.greta.fr

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-strasbourg-europe.com/
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867