

# CAP Boulanger – F/H

Mis à jour le 18 juin 2025

## Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3<sup>ème</sup>  
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 reconverter 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

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-boulangier
- Ouvrier-boulangier

## 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](mailto:handicap@strasbourg.greta.fr)

## Réseau

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