CAP Boulanger – F/H

Mis à jour le 11 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Niveau fin de 3ème
- Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises, particuliers

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- **CAP Boulanger**
  Diplôme Education Nationale de niveau 3
  RNCP37537

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

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

Contenu

- **Enseignement professionnel**
  Technologie et pratique professionnelle
  Sciences appliquées
  Prévention santé environnement /SST
  Gestion appliquée
  Arts appliqués

- **Enseignement général**
  Français
  Langue vivante
  Histoire-Géographie
  Mathématiques – Sciences

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

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Renseignements, inscription et entrées en formation variables, selon profils

CAP Boulanger – F/H

Codes réglementaires

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

- Selon le nombre de places vacantes et profils des demandeurs

Financements possibles

- CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement…
- 14 euros / heure

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- 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.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
  67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-nord-alsace.com/