





CAP Boulanger – F/H

Mis à jour le 3 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

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

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Durée en entreprise

560 mois

Validation

CAP Boulanger
 Diplôme Education
 Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles ponctuel en cours de formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie

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.

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets, des pains de seigle et des viennoiseries (croissants, pains au chocolat et produits en pâte de pain au lait)
- Gérer un poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité du travail
- Participer à l'approvisionnement (réception et stockage des marchandises)
- S'associer à la commercialisation des fabrications (présentation, conditionnement, livraisons, communication des caractéristiques techniques au personnel de vente)

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

Contenu

Enseignement professionnel

Technologie et pratique professionnelle Sciences appliquées Gestion appliquée Arts appliqués

• Enseignement commun

Enseignements généraux ou remise à niveau (optionnel enfonction du niveau)

Langue vivante si nécessaire

Prévention Sécurité Environnement

Sauveteur Secouriste du Travail

Techniques de recherche d'emploi

Création d'entreprise

 $Commercialisation \, et \, communication - Initiation \, au \, marketing \, digital \, et \, au \, e\text{-}commerce$

Initiation aux nouvelles tendances de l'agro-alimentaire

Hygiène et sécurité alimentaire

Dispense des domaines généraux pour les candidats titulaires d'un CAP, BEP, BAC

Stage pratique

Mise en application des connaissances et compétences en pâtisserie sous convention de stage non rémunéré

Suivi pédagogique assuré par le Greta Alsace Sud

Modalités pédagogiques

Formation comportant une alternance entre un temps de formation théorique et pratique en centre et un stage pratique obligatoire en entreprise







CAP Boulanger – F/H

permanente

Non

Codes réglementaires

• Code RNCP: 37537 • Formacode: 21538 Code NSF: 221

• Code ROME: H2102,

D1102

• Les stagiaires sont insérés sur une plateforme pour adultes sur des plateaux techniques dotés d'équipements professionnels

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de satisfaction: 100%

Taux de réussite (juin 2025) : 100%

Taux d'insertion (à l'issue de la formation) : 60%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Durée

Durée du stage : entre 560 et 735h

Délais et modalités d'accès

Formateurs spécialisés en boulangerie viennoiserie

Financements possibles

Pour les demandeurs d'emploi (sous conditions nous contacter) ou par le CPF (compte personnel de formation) ou dans le cadre d'un projet de transition professionnelle pour les personnes en reconversion. Possible aussi sous contrat de professionnalisation.

Tarif horaire: 15 €/heure

Tarif donné à titre indicatif, variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujetti à la TVA.

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







CAP Boulanger – F/H

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 ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach 68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com