

CAP Boulanger – F/H

Mis à jour le 10 février 2026

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

665 heures

Durée en entreprise

750 heures

Validation

- CAP Boulanger
Diplôme Education Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

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 en fonction du niveau)
Langue vivante si nécessaire
Prévention Santé Environnement
Sauveteur Secouriste du Travail
Techniques de recherche d'emploi
Création d'entreprise
Commercialisation et communication – Initiation au marketing digital et au e-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

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

Formateurs spécialisés dans le domaine de la boulangerie et la viennoiserie

Les plus

Taux de satisfaction : 100%

Taux de réussite (juin 2025) : 100%

Taux d'insertion (à 6 mois) : 80%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Stage préalable, suivi d'un entretien. Délai d'accès : 2 mois.

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 assujéti à la TVA.

Financements possibles pour les salariés et les particuliers : financement individuel et/ou mobilisation du Compte Personnel de Formation (CPF), Projet de Transition Professionnelle (PTP) pour les personnes en reconversion, financement par les entreprises et/ou les OPCO dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Nous consulter.

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Boulanger
- Aide-boulangier
- Ouvrier-boulangier

CAP Boulanger – F/H

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 ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.fr/