

# CAP Boulanger – F/H

Mis à jour le 2 juillet 2024

## 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 en fonction 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-commerce  
Initiation aux nouvelles tendances de l'agro-alimentaire  
HACCP  
**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 : 67%

Taux de réussite : 100%

Taux d'insertion : 67%

## 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** : 14 €/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.*

## Poursuite de parcours

**Entrée dans la vie active** :

- Boulanger
- Aide-boulangier
- Ouvrier-boulangier

**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.com](mailto:contact@greta-alsace-sud.com)
- 03 89 22 92 22
- [www.greta-alsace-sud.com](http://www.greta-alsace-sud.com)