



## CAP Boulanger

Référence : CAP BOULANGER

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens 2023 en formation continue : 93%

Taux de réussite aux examens cliquez [ici](#)

[Taux d'accès à l'emploi des personnes en reconversion : 100%](#)

### Objectif

Acquérir les compétences qui permettent 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).

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Autonomie
- Créativité
- Sens de l'organisation
- Résistance physique.

### Public

- Jeune ayant 16 ans dans l'année, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

### Prérequis et niveau de connaissance préalable

- Jeunes : niveau 3ème recommandé.
- adultes : pour plus de facilité, être titulaire d'un diplôme de niveau CAP
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

### Programme

- Technologie professionnelle, sciences et gestion appliquées, production, représentant 50% de la formation

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques-sciences physiques et chimiques
- Éducation physique
- Langue vivante, (2ème langue vivante facultatif).

Fiche [RNCP37537](#) du Répertoire national des certifications professionnelles, date de publication le 27/04/2023

(date de l'échéance de l'enregistrement le 31/08/2026)

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse,

[Pour accéder à la fiche RNCP37537 CAP boulanger \( France compétences\)](#)

### Durée

De 12 à 24 mois , selon le positionnement et le parcours antérieur.

### Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

### Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, formation à distance (FOAD)
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias)

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

### Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.

### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.

### Poursuite d'études

- CAP Pâtissier (Possibilité de suivre cette formation en 1 an)
- MC Boulanger
- BP Boulanger
- BM Boulanger

• MC Employé-Traiteur

Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

### Perspectives professionnelles

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution. Il peut également occuper un poste de boulanger (ère), commerçant (e) en alimentation, opérateur (trice) de fabrication de produits alimentaires. Après quelques années, il ou elle peut envisager de créer son entreprise.

### Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

### Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

### Contact

Lieu de formation au choix :

- CFA site du Jura : [formation39@artisanat-bfc.fr](mailto:formation39@artisanat-bfc.fr) | Tél. 03 84 35 87 07
- CFA site de Haute-Saône : [formation70@artisanat-bfc.fr](mailto:formation70@artisanat-bfc.fr) | Tél. 03 84 30 59 09
- CFA site de Saône et Loire : [formations71@artisanat-bfc.fr](mailto:formations71@artisanat-bfc.fr) | Tél. 03 85 41 40 15

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté**

N° SIRET : 130 026 073 00028

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 07/08/2024.

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY
- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact