CAP - Boulanger

> Maîtrisez les fondamentaux de la boulangerie pour fabriquer pains, viennoiseries et produits boulangers de qualité

- **Apprentissage**
- **CAP - Boulanger**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 mois à 3 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- RÉALISER des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.
- RÉALISER des produits de base en restauration boulangère
- COMMUNIQUER au personnel de vente les produits réalisés en entreprise.
- TRAVAILLER dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- BC02 - Production et présentation des produits de panification et de boulangerie
- BC03 - Français et histoire-géographie- enseignement Moral et Civique
- BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- BC05 - Langue vivante étrangère
- BC06 - EPS (Éducation Physique et Sportive)
- BC07 - PSE (Prévention Santé Environnement)
- BC08 - Mobilité (bloc facultatif)
- BC09 - Langue vivante (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CAP - BOULANGER

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP42115

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 08/03/2014

Débouchés :
Le titulaire du CAP boulanger exerce dans des entreprises artisanales, des grandes et moyennes surfaces, des industries agroalimentaires, des entreprises de la filière « blé-farine-pain »

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel)

Exemples de formations :

- CS boulangerie spécialisée
- CS employé traiteur
- CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro boulanger-pâtissier
- BP boulanger

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- Aucun prérequis
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques

- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation compris entre 100 et 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/mende/catalogue/cap-boulanger-for-01032**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 17/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006