

CAP Boulanger

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié capable de réaliser des produits de boulangerie en pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et des produits de base en restauration boulangère. Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- Connaître le matériel, les process et les matières premières utilisées permettant la réalisation et la présentation des produits.
- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

Il peut poursuivre ses études par un BP Boulanger, un CAP Pâtissier, un CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie, un Bac pro métiers de l'alimentation...

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22
integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Pour les contrats d'apprentissage : Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition.

Pour les autres modalités de formation : Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans condition.
Compétences-socles exigées.

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.
Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 37537
Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse
Date d'enreg certification : 21/02/2014



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
Aucune	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3
CAP ou autre diplôme	1 an : 400 heures	Parcours adapté

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

PROGRAMME DE FORMATION

CAP Boulanger
Français, histoire, géographie, enseignement moral et civique
Mathématiques, physique, chimie
Anglais
Prévention, santé, environnement
Education physique et sportive
Travaux pratiques
Réalisation d'un chef d'oeuvre
Culture professionnelle
Sciences appliquées
Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 15/04/2026