# CAP Boulanger

*Mis à jour le 15 février 2026*

## Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude, motivation et projet validé en boulangerie.
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en congé formation ou en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage).

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

820 heures

## Durée en entreprise

16 semaines

## Validation

CAP Boulanger ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/

## Certification

Oui

## Objectifs professionnels

- Acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la fabrication de produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

## Contenu

**Activités professionnelles**

- Production (pétrissage, pesage, façonnage, enfournement,…)
- Prévention – Santé – Environnement (dont SST)

**Enseignements généraux et transversaux**

- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- EPS
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Insertion professionnelle & citoyenneté
- Réglementation et législation

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel. (15 heures de formation hebdomadaires en moyenne)
Formation en alternance.
VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience).

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

## Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.
Suivi individualisé mise en place en centre et en entreprise et formalisé dans le livret de l'alternant.

## Moyens pédagogiques

5 plateaux techniques intégralement équipés : Pâtisserie, Boulangerie, Mix, Chocolat, Confiserie, Technologie.
Une équipe de formateurs, anciens professionnels, expérimentés.
Mise en valeur des productions dans un point de vente pédagogique.
Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques.

## Durée

410 heures en centre pour un CAP en 1 an. (sans enseignement général) 820

# CAP Boulanger

## Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et évaluation en entreprise.

## Modalités de suivi

- Positionnement initial,
- Livret de suivi pédagogique,
- Évaluations en cours de formation,
- Entretiens en cours de formation,
- Entretiens individuels périodiques et points réguliers pour ajustement si nécessaire,
- Accompagnement à l'insertion professionnelle,
- Suivi en entreprise – Bilan intermédiaire et final.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12

## Entrée-sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37537

heures en centre pour un CAP en 2 ans. (avec enseignement général) 16 semaines minimum en entreprise

## Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

## Financements possibles

Coût horaire indicatif 15€.
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande.
Plan de formation de l'entreprise.
Transition professionnelle.
Compte personnel de Formation.
Financement dans le cadre d'un dispositif d'état.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Poursuite de parcours

**Insertion professionnelle :**
Le ou la 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 ».

**Poursuite d'études :**
Ce CAP **Boulanger** 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)
Exemple : CS boulangerie spécialisée, CS fabrication traiteur, CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, Bac pro boulanger-pâtissier, BP boulange

**Passerelles et Equivalences :**
En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables (ex : équivalence de l'EP1 avec le CAP cuisine, dispense d'épreuves sur les enseignements généraux en CAP,..). Informations supplémentaires disponibles auprès du lycée ou du CIO.

## Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## Réseau


- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com

# CAP Boulanger

- SIRET : 19510035900023