CAP Boulanger

Mis à jour le 6 mars 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 en contrat apprentissage

Rythme

Alternance

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

Modalités d'évaluation

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

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 : RNC37537

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

13 366€ dans le cadre d'un parcours complet. En 2 ans, incluant les enseignements généraux.
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.
Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.
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
- SIRET : 19510035900023