

Mise à jour le 03/07/2026

Filière métier

Métiers du goût

CAP Boulanger

Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR
le Ministère de l'Éducation nationale

STATUT
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE
1 semaine CFA / 1 semaine entreprise

*(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.*
*(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.*

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Boulanger est un·e professionnel·le qualifié·e. À l'issue de la formation, il ou elle aura acquis les compétences nécessaires pour réaliser :

- des pains courants
- des pains de tradition française
- autres pains
- viennoiseries levées et levées feuilletées
- produits de base en restauration boulangère

Dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie
- BP Boulanger
- CAP Pâtissier en 1 an
- BAC Pro. Boulanger Pâtissier

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Ouvrier·ère boulanger·ère
- Opérateur·trice de fabrication de produits alimentaires
- Artisan·e boulanger·ère

CONTENU DE LA FORMATION

Formation pratique :

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Préparer, fabriquer
- 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 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

Formation théorique : Gestion Appliquée - Sciences Appliquées - Technologie Professionnelle - Prévention-Santé-Environnement (PSE) - Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique - Mathématiques, Sciences Physiques-Chimie - Langue vivante étrangère : anglais - Éducation Physique et Sportive

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Entreprises artisanales ou laboratoires de production.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI·E PAR L'ENTREPRISE

- **Approvisionnement** : Réceptionner et stocker les marchandises - Détecter et signaler les non conformités
- **Production** : Mise en place du poste de travail- Préparer les matières premières pour la production - Réaliser la production - Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication
- **Qualité, hygiène et sécurité** : Respecter le Document Unique - Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de
  maîtrise sanitaire - Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise - Vérifier la conformité des produits fini
- **Commercialisation et communication** : Présenter les produits - Communiquer avec le personnel de vente - Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

****

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME

En 2 ans : Être issu·e de 3ème si 15 ans

- Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.
Disponibilité pour des horaires décalés (travail matinal, week-end et jours fériés possible).

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

400 heures / an

TARIFS

- **en alternance :** coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Positionnement – Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
-Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent·e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

****

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 79 74 58 - boul.pat@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME
Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr
Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

