



Mise à jour le 15/06/2026

Filière métier  
**Métiers du goût**

**CAP Boulanger**  
*Sur 1 an*

**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**  
2 jours CFA / 3 jours en 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 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum

- 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](mailto: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 75 88 - [boul.pat@fdme91.fr](mailto:boul.pat@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

