

CAP BOULANGER

NIVEAU 3

PRÉREQUIS

- Jeunes ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur
- Salarié du secteur ou en reconversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.
- Adultes : niveau 3e recommandé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

PROGRAMME

- Fabrication des pains courants et spéciaux
- Fabrication des viennoiseries et produits de base
- Technologie professionnelle et connaissance des matières premières
- Organisation et gestion de la production
- Sciences appliquées
- Français
- Histoire-Géographie – EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère
- EPS
- PSE (Prévention Santé Environnement)

DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié, maîtrisant les gestes essentiels du métier. Il sait confectionner une large gamme de pains, du pain courant au pain de tradition française ainsi que des viennoiseries levées, levées feuilletées et des produits de base de restauration boulangère.

Créatif et rigoureux, il exerce dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Cette formation constitue une porte d'entrée vers un métier passion, ancré dans la tradition mais tourné vers l'avenir.

Elle ouvre également la voie à la poursuite d'études, à des postes de responsabilité ou à la création et reprise d'entreprise artisanale.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Fabriquer des pains de tradition française et des pains courants français, des pains de campagne, des pains complets, des pains de seigle et des viennoiseries (croissants, pains au chocolat et produits en pâte de pain au lait)
- Gérer un poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité du travail
- Participer à l'approvisionnement (réception et stockage des marchandises)
- S'associer à la commercialisation des fabrications (présentation, conditionnement, livraisons, communication des caractéristiques techniques au personnel de vente)
- **Acquérir les aptitudes spécifiques au métier** : autonomie, créativité, sens de l'organisation et résistance physique

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur** : Savoir suivre des recettes et des procédés pour garantir la qualité du produit.
- **Gestion du stress** : Capacité à travailler dans un environnement où les délais sont serrés.
- **Créativité** : Aptitude à imaginer de nouvelles formes, textures ou recettes pour surprendre et fidéliser la clientèle.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu aimes travailler avec tes mains et créer des produits de tes propres mains.
- Tu souhaites apprendre un métier avec des techniques précises et traditionnelles.
- Tu aimes le travail en équipe tout en sachant être autonome.
- Tu es prêt à travailler tôt le matin et à respecter un rythme exigeant.

CAP BOULANGER

NIVEAU 3

CMA FORMATION

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée de septembre à décembre. Étude du dossier toute l'année.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Boulangier
Opérateur de fabrication de produits de boulangerie
Ouvrier boulanger en entreprise artisanale ou industrielle ou en grande distribution

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CAP Pâtissier (Possibilité de suivre cette formation en 1 an)
CS Boulangerie spécialisée
CS Pâtisserie boulangère
CS technique du tour en boulangerie et pâtisserie
BP Boulanger

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



CAP - Boulanger

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP42115.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2026