



Certificat d'aptitude professionnelle Boulanger

CAP BOULANGER

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP boulanger sera capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de traditions françaises, autres pains, ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de développement durable. Il sera aussi capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en boulangerie.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

Organiser le rangement des produits réceptionnés
Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
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

Bloc 2 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

Organiser son travail
Effectuer les calculs nécessaires à la production - Peser, mesurer
Préparer, fabriquer - Conditionner les produits fabriqués
Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie

Bloc 5 - Langue vivante étrangère

Bloc 6 - Éducation physique et sportive

Bloc 7 - Prévention-santé-environnement

Bloc 8 - Mobilité (bloc facultatif)

Bloc 9 - Langue vivante (Bloc facultatif)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de boulanger.

Durée

2 Années dont 800 Heures en centre 2840 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stages possibles de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

→ **Niveau d'entrée :** Sans niveau spécifique

← **Niveau de sortie :** CAP, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle des matières premières / Réaliser des produits de boulangerie : viennoiseries levées et levées feuilletées, produits de base en restauration boulangère, pains courants, pains de tradition française, autres pains... / Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise / Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Examen par contrôle en cours de formation (CCF) pour un contrat d'apprentissage. Examen ponctuel pour un contrat de professionnalisation. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Boulanger...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 1 an : CAP Pâtissier, Certificat de spécialisation Boulangerie, CAP Glacier-fabricant / En 2 ans : Bac pro Boulanger pâtisser, Brevet professionnel Boulanger



En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/11/2025

Intitulé : CAP - Boulanger - MINISTÈRE DE

L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Code RNCP : 37537 - JO du 27/04/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent,BP 30037,Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - http://www.ifac-brest.fr/

