

# Certificat d'aptitude professionnelle Boulanger

CAP BOULANGER

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

À 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/>

 **FRANCE  
compétences**  
CERTIFICATION  
enregistrée au RNCP



## 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

Boulangier...

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'ÉDUCATION 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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



### SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

[ifac@ifac-brest.fr](mailto: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](mailto:ifac@ifac-brest.fr) - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI FORMATION  
BRETAGNE