

# CAP BOULANGER (2 ans)

(Code RNCP : 18704 – Code SIFA : 50022137)

Qualiopi  
processus certifié



## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- Réaliser des pains courants, des pains de tradition française, des autres pains, des viennoiseries levées, feuilletées et des produits de base en restauration boulangère.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes à responsabilités et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 35 heures par semaine sur 2 ans

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

**MOYENS PÉDAGOGIQUES** :

- laboratoire de boulangerie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- laboratoire de sciences
- équipements sportifs

## Contenu de la formation :

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES** :

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie

**MATIÈRES GÉNÉRALES** :

- Education Physique et Sportive
- Mathématiques
- Anglais
- Sciences physiques
- Français
- Prévention Santé
- Histoire-Géographie
- Environnement
- Sciences appliquées
- CEEJS

## Evaluation :

- Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

## Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**PRÉREQUIS** : au minimum niveau 3<sup>ème</sup>

## Poursuite de formation :

- MC Boulangerie spécialisée (possible au CFA)
- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- MC Pâtisserie boulangère
- BP Boulanger (possible au CFA)
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

## Débouchés :

- Ouvrier boulanger



## Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :



Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : [formation-continue@cfmda.fr](mailto:formation-continue@cfmda.fr)