

CAP BOULANGER

Niveau 3 RNCP 42115

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

En apprentissage : candidature en ligne tout au long de, entretien d'étude du projet, test selon le cas.

En Formation continue : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement, test d'entrée selon la formation.

Entrée en formation : A déterminer à l'issue du positionnement de l'entretien concernant le projet professionnel de l'apprenant/apprenante

ACCESSIBILITÉ

Notre structure s'est engagée dans la mise en œuvre d'une politique d'accueil et d'inclusion des personnes en situation de handicap en formation.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. <https://www.cfa2b.fr/handicap/>

Référent Handicap au 04 95 59 20 30 ou au 06 43 90 25 73 par mail à referent.handi@cfa2b.fr

MIXITÉ

Toutes nos formations sont accessibles à tous et toutes, sans discrimination de sexe ou d'origine.

PUBLIC

En apprentissage : Jeunes à partir de 15 ans sous conditions, jusqu'à 29 ans révolus
Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.

Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise (dispositif particulier). Nous contacter)

En formation continue : Salariés, demandeurs d'emploi, indépendants, travailleurs non-salariés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En apprentissage : Bulletins semestriels, épreuves en cours de formation (CCF)

En formation continue : examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales et professionnelles) et de pratiques professionnelles

PRÉREQUIS

Accès sans condition de diplôme quelle que soit la voie de formation choisie

Niveau 3^{ème} et bonne maîtrise des compétences clés de base pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue

Maîtrise de la langue française parlé, lu, écrit (Niveau B1 certifié)

DURÉE

2 ans/ 3214 h dont 805 h en centre de formation

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante à l'issue du positionnement (peut être allongée ou réduite selon le profil)

TARIF

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant/apprenante. Dans le cadre du CPF un reste à charge peut être demandé (dérogations possibles nous consulter)

En apprentissage, formation prise en charge par les OPCO ou CNFPT avec rémunération de l'apprenti.

Une prise en charge partielle des frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peut être sollicitée auprès de l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Nous consulter



INDICATEURS DE PERFORMANCE DE CETTE FORMATION

Taux d'obtention du diplôme et autres indicateurs de performance disponibles sur notre site internet www.cfa2b.fr dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

QUALIFICATIONS DES FORMATEURS, INSTALLATIONS, RESSOURCES DISPONIBLES

Disponibles sur notre site internet www.cfa2b.fr dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

SUITE DE PARCOURS

BP Boulanger*

CAP Pâtissier*

MC Boulangerie spécialisée et pâtisserie boulangère.

Délivrance d'un diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale :
Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 Européen

Possibilité de validation par blocs de compétences

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise
Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Visite en entreprise

Moyens techniques : Salles de formation, salles informatiques,
Centre de ressources, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : Formation encadrée par des professeurs de
matières techniques et générales, ainsi que par un maître
d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION-BLOCS DE COMPÉTENCES

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

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

Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Mathématiques et physique-chimie

Éducation physique et sportive

Prévention Santé Environnement

Langue vivante étrangère

MC Employé traiteur

BAC PRO Boulanger/Pâtissier

*formation dispensée au CFA

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE disponibles sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42115>

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

Code diplôme :50022137

<https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/indexa9a8.html>

Date d'enregistrement : 22/04/2026

DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :

Entreprises artisanales (sédentaires ou non)

Grandes et moyennes surfaces (GMS)

Industries agroalimentaires

Entreprises de la filière blé-farine-pain.

Type d'emplois accessibles :

Ouvrier boulanger

Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux
d'insertion dans le métier visé des titulaires de la
certification figurent sur la fiche RNCP

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42115>

CONTACTS / SERVICE DAIOS

Point d'information unique quelle que soit la voie d'accès
(apprentissage ou formation continue)

04 95 59 21 06 / anne-lise.retali@cfa2b.fr

04 95 59 20 35 / frederique.quaitella@cfa2b.fr

04 95 59 21 07 / julia.galli-storai@cfa2b.fr

**Retrouvez en scannant
ce QR Code toutes les
informations concernant
les conditions de
déroulement et d'accueil
de la prestation**

**LIVRET D'ACCUEIL DE
L'APPRENANT →**



L'ensemble des contenus proposés en lien HyperText sont
disponibles à la demande

LIEUX ET COORDONNÉES CFA HAUTE CORSE

04 95 59 20 30 • contact@cfa2b.fr

Route du Village 20600 Furiani

CANTINE ET INTERNAT SELON DISPONIBILITES

Suivez nous sur les réseaux sociaux :



Pour voir nos offres d'apprentissage :

<https://www.apprentisencorse.com>

