

POLE METIERS DE BOUCHE

CAP BOULANGER

en 1 an

Parole d'apprenti : " Entretenir la « Tradition » Française "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



Mise à jour 29/07/26

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année
RNCP 42115

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2026

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le/la titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié,
placé sous l'autorité d'un responsable.

Il /elle 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/elle réalise des produits de
base en restauration boulangère.

Il/elle présente au personnel de vente les produits réalisés en
entreprise.

Il/elle travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité,
de qualité et de développement durable.

Activités visées :

- Approvisionnement.
- Production.
- Commercialisation et communication.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulanger
- Technologie Boulanger

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'œuvre
- Culture numérique
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

POURSUITES DE FORMATION

- CS Boulangerie spécialisée (possible au CFA)
- CS Techniques du Tour en Boulangerie Pâtisserie (possible au CFA)
- CS Fabrication Traiteur (possible au CFA)
- BP Boulanger (possible au CFA)
- Bac professionnel Boulanger Pâtissier

Le titulaire du CAP Boulanger peut exercer son activité en :

- boulangeries artisanales (sédentaire ou non)
- entreprises de la filière blé-farine-pain
- grandes et moyennes surfaces (GMS) rayon boulangerie
- industries agroalimentaires

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er} novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

