

POLE METIERS DE BOUCHE CAP BOULANGER en formation continue (10 mois)

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

www.cfmda.fr
Renseignement : stoerke@cfdma.fr
Administratif et suivi : fc@cfdma.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME
04 75 61 69 55



Mis à jour 09/09/26

PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

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.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 025,25 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

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

Examen Ponctuel

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
- 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 :

- boulangerie artisanale (sédentaire ou non)
- entreprise de la filière blé-farine-pain
- grandes et moyennes surfaces (GMS) rayon boulangerie
- industrie agroalimentaire

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai 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 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

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

