

CAP BOULANGER

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

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Fiche mise à jour avril 2026

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
Métiers visés : Ouvrier boulanger - Boulangerie - viennoiserie

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
La formation est accessible à partir de 16 ans. Pas de pré-requis spécifique. Possibilité de faire la formation en 1 an si titulaire d'un CAP validé ou plus.	Référentes administratives : viedelapprenant@cfablagnac.org Réfèrent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Réfèrent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Réfèrent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Formateurs : Liste communiquée à l'entrée en formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE				
<u>Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie</u> - 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 <u>Production et présentation de produits de panification et de boulangerie</u> - 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	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
	Intitulé	Volume horaire Hebdomadaire		Volume horaire annuel	
		1ère année	2 ème année	1ère année	2 ème année
	Enseignement professionnel et technologique	20	20	228	228
	Chef d'œuvre	0	2	0	23
	Prévention Sécurité Environnement	2	1	23	11
	Français, Hist/géo,EMC	4	4	46	46
	Maths - Sc. Physiques	4	3	46	34
	Anglais	2	2	23	23
	EPS	2	2	23	23
	EPFE	1	1	11	11
	Total	35	35	400	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE - CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) BOULANGER, diplôme de niveau 3, selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
CAP Pâtissier en 1 an CS Boulangerie spécialisée CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie BP Boulanger

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans, dont par an : - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16
DATES	HORAIRES
Session du 05/10/2026 au 09/07/2028	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission