



## Le boulanger

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

## Objectifs de la formation

La formation CAP Boulanger permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries),
- Planifier l'exécution d'une fabrication en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Repérer les défauts tout au long du processus de fabrication,
- Communiquer les caractéristiques techniques des produits fabriqués.

## Contenu de la formation

### Blocs de compétences

RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

RNCP37537BC04 - Mathématiques et physique-chimie

RNCP37537BC05 - Langue vivante étrangère

RNCP37537BC06 - Éducation physique et sportive

RNCP37537BC07 - Prévention-santé-environnement

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Dinan-Aucaleuc | Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Rennes-Bruz | Fougères | Saint-Malo | Vannes



## Prérequis

Aucun



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

CAP Boulanger, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\* : 37537

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537>



## Durée

A minima 800h parcours en 2 ans

A minima 400h parcours en 1 an

Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

86 %

Taux de réussite aux examens\*\*

92,3 %

Taux de satisfaction\*\*

83,1 %

Taux d'insertion\*\*\* dont 53,3 % en poursuite d'étude\*\*\*

14,3 %

Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS  
& PROFIL REQUIS**

Bonne dextérité  
Précis et rigoureux  
Organisé  
Aisance relationnelle  
Bonne résistance physique  
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES  
CONSEILLÉES**

Boulangerie artisanale  
Rayon boulangerie en GMS  
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- Bac Pro Boulanger pâtissier
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- CS Boulangerie spécialisée
- BP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie
- Bac pro Boulanger-Pâtissier

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES  
EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

