

CAP Boulanger

PRÉ-REQUIS

Formation ouverte sans pré-requis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les pré-requis sont validés.

DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Boulanger, diplôme de niveau 3** - RNCP37537 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2026.

Compétences attestée de la formation :

- Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Prévention, santé, environnement

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel

Certification partielle possible.



CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT
03 81 97 36 37
contact@ifac-pm.com
www.ifac-pm.com

FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

POURSUITE D'ÉTUDE

- Certificat de spécialisation Boulangerie spécialisée (niveau 3)
- Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4)
- Brevet de Maîtrise Boulanger (Niveau 5)

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier boulanger

Le titulaire du CAP - Boulanger peut exercer dans les secteurs suivants :

- Entreprises artisanales (sédentaires ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière blé-farine-pain



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

