



Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié qui prépare divers produits de boulangerie, notamment des pains courants, des pains de tradition française, ainsi que diverses variétés de pains et viennoiseries levées et feuilletées.

Objectifs de la formation

Réaliser des pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées, des produits de base en restauration boulangère

Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

Au programme

- Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
- Production
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- Éducation physique
- Langue vivante
- Unité facultative : Langue vivante

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Étude de cas
 - Évaluation des pratiques en entreprise

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

- Le CAP Boulanger est composé de 9 blocs de compétences : [RNCP37537](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

CAP en 1 an

420 à 490 heures de formations

CAP en 2 ans

840 à 918 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Il diffère selon les centres de formation.

Pré-requis

Apprentissage :

- Pour une formation en 2 ans : Aucun

- Pour une formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou d'un CAP Pâtissier

Formation continue : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.

Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Bobigny

91-129 rue Edouard Renard
Bobigny 93013

Accueil

 01 41 83 38 38

 seformer.bobigny@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.93@cma-idf.fr

CMA Formation Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Sémard
Villiers-le-Bel 95400

Accueil

 01 34 29 46 70

 seformer.rpf@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr

CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie
Chauconin-Neufmontiers 77124

Accueil

 01 64 79 27 60

 seformer.meaux@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton
Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

 01 64 79 27 20

 seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin

Versailles 78000

Accueil

 01 39 43 43 78

 secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

 seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle