

# Boulangier

Type de formation : CAP

Formation Diplômante de Niveau 3

## Public / Statut \*

Lycéen

Alternance :  
Apprentissage ou contrat de  
professionnalisation

Salariés dans le cadre :  
- D'un contrat de transition professionnelle  
- Du plan de développement des  
compétences

Demandeurs d'emploi

## Modalités et délais d'accès

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le métier
- Avoir pris connaissance des conditions d'exercice du métier
- Entrées et sorties permanentes (en fonction des dates de certification et des places disponibles).
- Pour l'alternance : sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil.

## Rythme de l'alternance

**Cursus apprenti :**

- En centre de formation : 25 %
- En entreprise : 75 %

**Cursus lycéen :** Au Lycée Professionnel, l'Institut Européen de Formation - Compagnons du Tour de France :

- Au lycée : 50 %
- En entreprise : 50 %

## Durée

Durée moyenne de 420 à 840 heures (A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

## Tarifs

Sur demande suivant le statut du demandeur, du financeur et de la durée.

## Modalités d'évaluations

Evaluations au travers du livret d'alternance tuteur/formateur, Evaluations formatives/sommatives en centre en fin de séquence, Examen ponctuel ou en CCF (Contrôle en cours de formation), Examen final : diplôme, titre ou certification.

\* Sous réserve que soient réunies les conditions nécessaires à la mise en place et/ou la prise en charge de la formation.

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap :

Veuillez nous contacter directement afin d'étudier la mise en place de mesures spécifiques pour suivre la formation

## Prérequis

- Savoir lire, écrire en français, s'exprimer en français en continu, comprendre une consigne simple en français
- Connaître les savoirs de base mathématiques nécessaires à l'apprentissage du métier
- Avoir une bonne vision dans l'espace

## Information sur le métier

Veuillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître : • Le taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels • Le taux de poursuite d'études • Le taux d'interruption en cours de formation • Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné, à la suite des formations dispensées • La valeur ajoutée de

l'établissement

## Objectif de la formation

L'apprenant doit être capable de fabriquer et de présenter des pains et viennoiseries

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.
- Pétrir la pâte, peser et façonner les pains,
- Assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson

## Blocs de compétences

- BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- BC05 - Langue vivante étrangère
- BC06 - Éducation physique et sportive
- BC07 - Prévention-santé-environnement
- BC08 - Mobilité (bloc facultatif)
- BC09 - Langue vivante (Bloc facultatif)

## Contenu de la formation

### **Bloc N°1 : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie**

- 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

### **Bloc N°2 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie**

- 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

### **ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL**

- Mathématiques / physique / Chimie
- Français
- Histoire – géographie – enseignement moral et civique
- Prévention Santé Environnement
- Éducation physique et sportive
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique

## Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative, active, démonstrative et expérientielle
- Formation mixte (présentiel et distanciel)
- Formation permettant l'acquisition de compétences professionnelles réelles et opérationnelles en entreprise
- Individualisation

- Formation en situation de travail en entreprise
- Formation en mode projet

### **Moyens pédagogiques**

- Plateaux techniques
- Salles de cours
- Centre de ressources
- Supports pédagogiques

### **Informations complémentaires**

Veillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître :

- Le taux d'obtention des diplmes ou titres professionnels
- Le taux de poursuite d'tudes
- Le taux d'interruption en cours de formation
- Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'tablissement concern, la suite des formations dispenses
- La valeur ajoute de l'tablissement

RNCP N° 37537 - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE Date de publication de la fiche: 27-04-2023 Date d'échéance de l'enregistrement: 31-08-2026 Code CPF : 82703

Pour plus d'informations, nous contacter.

---

**Cette formation est proposée sur les villes suivantes :**