

CAP Boulanger

RNCP42115 – échéance 01/09/2029

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants et de tradition française, autres pains et viennoiseries levés et levés feuilletés, produits de base en restauration boulangère. Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Compétences attendues

Bloc 1 : Organiser

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Organiser son travail et sa production

Bloc 2 : Réaliser

- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser, mesurer, préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Disposer les produits au magasin avec le personnel de vente

Bloc 3 : Contrôler

- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis

Bloc 4 : Communiquer - Commercialiser

- 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
- Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

UG1 : Français et Histoire-Géographie – Ens. moral et civique

UG2 : Mathématiques – Physique-chimie

UG3 : Éducation physique et sportive

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Entreprises artisanales, sédentaires ou non
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires

Emplois :

- ✓ Ouvrier boulanger
- ✓ Évolution possible vers des postes à responsabilités ou reprise/création d'entreprise

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **24 mois – 420h/an**
CAP en 1 an pour titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Niveau 3^{ème}, savoir lire, écrire, compter



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

Tous types de publics



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Contrôle en cours de formation



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- BP Boulanger
- CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP37537](#)

[Référentiel CAP Boulanger](#)

Email : cfacontact@nicedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicedazur.org

UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A