CAP Boulanger

RNCP42115 – échéance 31/08/2028 – Niveau 3

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 :
- Boulangeries
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires

Emplois :
- ✓ Ouvrier boulanger

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

DUREE : **24 mois – 420h/an**
Possible en 1 an pour les 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 3ème
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

- CS Boulangerie Spécialisée
- CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie
- CAP Pâtissier
- BP Boulanger

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

InserJeunes	Fiche RNCP37537	Référentiel CAP Boulanger

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 - Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A

Mise à jour 16/10/2026