



Centre de Formation Notre-Dame
Site du Château des Vaux



CAP BOULANGERIE en 2 ans

Formation inscrite au RNCP 42115

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 27/04/2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42115/>

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Exigeant, le métier de boulanger nécessite une bonne maîtrise de la fermentation et de la cuisson des pains. Aujourd'hui, les boulangers proposent de plus en plus de produits comme les viennoiseries, les sandwiches... Il peut s'orienter vers l'artisanat, l'industrie ou la grande distribution. Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

Dates de la prochaine session : Septembre 2026 à Juin 2028

Formation par apprentissage

Prérequis

- Avoir 15 ans révolus au 31 décembre de l'année d'entrée en apprentissage,
- Niveau scolaire/Niveau de compétences nécessaire à l'entrée de la formation : Classe de 3ème de l'enseignement général ou spécifique, un CAP ou une seconde.

Modalités d'accès

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- Réaliser des pains courants, des pains de tradition Française et autres pains,
- Réaliser des viennoiseries levées et levées feuilletées.
- En complément de ces productions :
- Réaliser des 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. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine / an
Français/Histoire Géo	4,5
Enseignement Moral et Civique	0,5
Anglais	3
Prévention Santé Environnement	2
Mathématiques/Sciences	4
Arts Appliqués	1
Education Physique et Sportive	2
Pratique	9
Technologie professionnelle	2
Gestion	2
Sciences Alimentaires	2
Chef d'œuvre	2
Suivi de l'apprentissage	1

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

- Enseignement général : français histoire géographie, enseignement moral et civique, prévention santé environnement, anglais, mathématiques sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués.
- Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet.

Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs. Une tablette tactile est prêtée à l'apprenti(e) pendant toute la durée de la formation.

Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en Contrôle en Cours de Formation.

Possibilité de valider en blocs de compétences (unités capitalisables) : Non

Nombre de participants par session

12 places au maximum.

Suites de parcours

- Brevet Professionnel Boulanger
- Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Après l'obtention du CAP Boulanger, il est possible d'intégrer la première baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier (deuxième année).
- CAP Pâtissier (en 1 an)

Débouchés

- Travailler dans une boulangerie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier boulanger qualifié.
- Être technico-commercial au service des entreprises du secteur.
- S'installer en tant qu'artisan boulanger chef d'entreprise (CAP obligatoire en cas d'installation et expérience professionnelle complémentaire conseillée).

Durée

- 840 heures,
- 12 semaines en centre de formation par an, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Passerelles et équivalences : pour un apprenti ayant déjà effectué ou commencé un parcours de niveau égal ou supérieur, une évaluation sera faite pour vérifier s'il peut bénéficier d'un allègement de parcours.

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO ou le CNFPT.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) : nous consulter.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Nous consulter

Résultats de la session de formation

Nos résultats pour l'année 2025 :

CAP Boulanger	
Promo 2025 5 apprentis	
Taux d'obtention	100%
<i>Nbre d'apprentis admis sur nombre d'apprentis présentés à l'examen</i>	
Taux d'insertion professionnelle des sortants	100%
<i>Parmi les apprenants présents à l'examen et ne poursuivant pas d'études. % qui ont un emploi 6 mois après leur formation</i>	

Taux de recommandation par les jeunes : 85% sur un panel de 54 apprentis ayant répondu au questionnaire de satisfaction réalisé en fin d'année.

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site

[https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP\\$22137\\$CAP](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP22137CAP)

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).
- ...

Contacts :

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64 ou 02 37 53 80 83

Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70

of.notredame@apprentis-auteuil.org