

CFA Ressources Formation

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CAP Boulanger

Niveau 3 - RNCP 42115

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié.
Il est capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées, produits de base en restauration boulangère.
Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

PROGRAMME

- Approvisionnement et production de produits de boulangerie
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences-physiques et chimiques
- Prévention santé et environnement
- Education physique et sportive
- Anglais

VALIDATION

Libellé de la certification : CAP Boulanger (diplôme d'Etat)
Niveau de sortie : niveau 3 (équivalent CAP/BEP)
Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
RNCP37537 : enregistré du 01/09/2026 au 31/08/2028

DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :
- Entreprises artisanales (sédentaires ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière blé-farine-pain.

Type d'emplois accessibles : (code Rome D1102)
- Ouvrier boulanger, opérateur(trice) de fabrication de produits de boulangerie, boulanger (code Rome D1102)

Taux d'insertion : **60%**
Taux global de retour à l'emploi : **60 %** en emploi à 6 mois
Source : InserJeunes

POURSUITE D'ÉTUDES

- BP Boulanger RNCP37491 (niveau 4)
- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier RNCP38766 (niveau 4)
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie RNCP38761(niveau 3)
- CS Boulangerie spécialisée RNCP37313 (niveau 3)

Prérequis

Niveau classe de 3ème (collège), aucune contre-indication médicale (station debout prolongée).

Public

Contrat d'apprentissage
- **Etre âgé de 16 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage
- **Sans limite d'âge** : être reconnu travailleur handicapé (RQTH) ou en cas de création ou reprise d'entreprise

Contrat de professionnalisation
- Etre âgé de 16 à 25 ans révolus (26 ans moins un jour)
- Etre âgé de 26 ans et plus pour les demandeurs d'emploi

Durée

Prochaine session :
du 23/02/2026 au 31/07/2027

Durée : 1 an 5 mois et 8 jours

Rythme : 2 jours en centre / 3 jours en entreprise

Nombre d'heures : 2534h au total (700h en centre et 1834h en entreprise)
Horaires en centre : du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Lieu de formation

CFA Ressources Formation
26 rue du Marais 93100 Montreuil

Coût

Formation gratuite et rémunérée (salarié de l'entreprise d'accueil), prise en charge par l'OPCO (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou possibilité de financement direct.

L'apprenti est rémunéré selon les règles en vigueur.



CFA Ressources Formation

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CAP Boulanger

Niveau 3 - RNCP 42115

Délais d'accès

Inscription du 01/11/2025 au 31/01/2026.
Pour une rentrée différée, nous consulter.

Candidature

Possibilité de candidater tout au long de l'année.

Envoyer votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr

Convocation à une réunion d'information collective, pour un test écrit et un entretien de positionnement.

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement veuillez nous contacter.

Contacts

Responsable de la formation :
Awa NIANG
awa.niang@ressourcesformation.fr

Téléphone : 01 48 58 38 37

Référent handicap :
contact@ressourcesformation.fr

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation :
- Participation à une réunion d'information collective
  - Test écrit de positionnement pour évaluer votre niveau
  - Entretien individuel pour évaluer votre motivation et valider votre projet professionnel

Pendant la formation :
- L'apprenti dispose d'un accès à une plateforme LMS qui permet de suivre sa progression
- Evaluations en cours de formation
- Suivi régulier de la progression de l'apprenti tout au long de la formation (entretiens centre-tuteur, visites en entreprise, entretiens avec l'apprenti)
- Préparation aux épreuves générales et professionnelles (épreuves pratiques, écrites et orales)

Après la formation :
- Evaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences)
- Evaluation de la satisfaction client
- Enquête du devenir (insertion professionnelle)

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Formation en alternance :
- Présentiel en centre et période en entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance.
- Accompagnement personnalisé et adaptation du parcours.

Moyens pédagogiques variés
- Exercices pratiques, documents écrits, supports visuels, outils multimédias.

Moyens techniques modernes
- Salle informatique, matériel audio-visuel, vidéo projecteur.
- Plateforme LMS d'apprentissage.
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DÉDIÉE

- Responsable de centre, Coordinateur pédagogique,
- Formateurs experts, professionnels du métier (5 ans d'expérience minimum) formés selon nos méthodes pédagogiques.

Dans le cadre des modules à distance, les formateurs restent disponibles via la plateforme LMS pour répondre à toute question posée par l'apprenant.