

CAP Boulanger RNCP37537

Formacode 21538 (boulangerie) | Code Rome D1102 : Boulangerie - viennoiserie



Dates : du 21/09/2026 au 27/05/2027
Lieu : 26 rue du Marais 93100 Montreuil

Rythme : mixte (en centre et à distance)
Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 1222h au total
 662h en centre et 560h en entreprise
Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : du 15/07/2026 au 14/09/2026
 Envoyez votre CV à
recrutement@ressourcesformation.fr

Vous êtes en situation de handicap ? Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement veuillez contacter notre **Référent handicap** :
contact@ressourcesformation.fr



PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

- Avoir un niveau A2 minimum en français
- Avoir suivi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de bouche ou avoir une 1ère expérience / une connaissance du secteur à travers un stage ou une immersion
- Avoir une bonne résistance physique

Public : Demandeurs d'emploi Franciliens.

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de réaliser les pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : participer à une réunion d'information, passer un test écrit de positionnement et un entretien de motivation.

Pendant la formation : exercices, mises en situation, évaluation continue dans chaque matière, contrôle en cours de formation.

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client.



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Mises en situation professionnelle (plateau technique), accompagnement à la recherche d'entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise, projets de groupe.

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans les métiers de la boulangerie.

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr
R/PRFE/FICHETECHNIQUE/CAPBOULANGER/VJUIL2026



PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- **EP 1** – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
- **EP 2** – Production

Enseignement général :

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique (EMC)
- Mathématiques, sciences physiques et chimiques
- Prévention Santé Environnement (PSE), anglais

Modules transverses

- Techniques de préparation à l'emploi
- Développement durable
- Atelier PIX (compétences numériques),
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST), remédiation

Période de stage en entreprise



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Libellé de la certification : CAP Boulanger (diplôme d'Etat)

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

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

RNCP37537 : valable du 01/09/2021 au 31/08/2026

Débouchés : Ouvrier boulanger

Poursuite d'études :

- Mention complémentaire (MC) boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère.
- Brevet professionnel boulanger sur une durée de 2 ans (niveau 4 – équivalent Bac).



TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.

Salariés : 7944 € Net de Taxes



NOS CHIFFRES

Statistiques internes 2024 :

90 % de taux de présentation
95 % de satisfaction
82 % de réussite
90 % de retour à l'emploi