



Le CAP Boulanger

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser les produits de boulangerie : pains courants, pains de traditions française, viennoiseries levées et levées feuilletées. En complément de ces productions, il doit maîtriser les produits de base en restauration boulangère. Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 3

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP37537

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/18704/>

Prérequis

Avoir 16 ans ou plus ou bien, avoir moins de 16 ans et fournir un certificat de fin de scolarité au collège.

Objectif général

Obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnel Boulanger

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser l'approvisionnement (réception et stockage des marchandises)
- Maîtriser la production (mise en place du poste de travail, pétrissage, fermentation)
- Avoir le souci permanent du respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Communiquer avec le personnel de vente pour présenter les produits et connaître les aspects nutritionnels des produits
- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexa9a8.html>

Durée de la formation

800 h d'enseignement en 2 ans

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles et couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils représentant un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques et chef d'œuvre.

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous :

Certificat d'Aptitude Professionnelle BOULANGER		Scolaires (établissements publics et privés sous contrat)		Scolaires (établissements privés hors contrat)	
		Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités)		Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités)	
		Formation professionnelle continue (établissements publics)		Formation professionnelle continue (établissements privés)	
				Enseignement à distance, candidats individuels	

Unités professionnelles							
Épreuves		Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durées
EP1	Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée	UP1	4	CCF ⁽¹⁾		Ponctuel écrit	2H
EP2	Production	UP2	13 ⁽²⁾	CCF		Ponctuel écrit et pratique	8H ⁽³⁾

Unités d'enseignement général							
EG	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durées	
EG1	Français et histoire - géographie-éducation civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2h15
EG2	Mathématiques - sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2h
EG3	Langue vivante	UG3	1	CCF		Ponctuel oral	20mn
EG4	EPS	UG4	1	CCF		Ponctuel	
	Épreuve facultative : Langue vivante ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	UF1		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

(1) CCF : contrôle en cours de formation

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention santé environnement (PSE)

(3) Dont 1 heure est réservée à l'évaluation de la PSE

(4) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

(5) La langue choisie doit être différente de celle choisie au titre de l'épreuve EG3

Débouchés professionnels

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou en grande distribution, industrie agroalimentaire et entreprises de la filière « blé, farine, pain ».

Code ROME : D1102

Poursuite d'études

Brevet professionnel Boulanger (RNCP37491)

Brevet de maîtrise et CAP connexes (pâtissier confiseur RNCP9084 ...)