

# 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

RNCP18704

<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

## **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 (RNCP13856)

Brevet de maîtrise et CAP connexes (pâtissier, traiteur...)