

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE – RNCP37537 - CAP - Boulanger

ACTIVITÉ

Le boulanger est un commerçant artisan. Il fabrique toutes sortes de pains : baguette, complet, seigle, diverses céréales pain, des viennoiseries (brioches, croissants...). Il peut aussi préparer des tartes sucrées ou salées, des gâteaux, des produits traiteur... Avec la modernisation des fournils, les contraintes horaires des boulangers sont mieux régulées. Ils travaillent encore tôt le matin et le week-end pour répondre aux attentes de la clientèle.

Le boulanger peut s'installer à son compte, travailler chez un artisan boulanger, dans une grande surface (supermarché ou hypermarché, dans une boulangerie industrielle...

Grâce la notoriété du pain français, les perspectives d'expatriation sont importantes.

OBJECTIFS

À l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Détecter et signaler les non conformités
- Réaliser et présenter les produits de panification et de viennoiserie
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire

DURÉE DE LA FORMATION

La formation au CFA se fait en alternance sur deux années. L'apprenti vient au CFA une semaine sur 3, à raison de 12 semaines par an, soit 840 heures de formation au CFA. Il passe 40 semaines par an en entreprise.

La formation est possible en 1 an (420 heures) si l'apprenti est titulaire d'un diplôme équivalent ou du baccalauréat.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Aucun diplôme n'est requis
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage et avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans pour un contrat en apprentissage
- À partir de 30 ans, avoir signé un contrat de professionnalisation, ou être salarié de la formation continue
- Avant 16 ans, avoir terminé le cycle collège (3e incluse)

SECTEUR(S) D'ACTIVITÉ ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

L'insertion professionnelle dans la boulangerie est rapide. L'apprenti diplômé peut travailler dans une entreprise artisanale, dans une boulangerie franchisée, dans l'atelier de production d'une grande surface.

Le titulaire du CAP Boulanger peut exercer dans les secteurs suivants :

- entreprises artisanales (sédentaires ou non)
- grandes et moyennes surfaces (GMS)
- industries agroalimentaires
- entreprises de la filière blé-farine-pain

Un boulanger peut avoir une belle progression de carrière au sein des entreprises artisanales. Dans la boulangerie industrielle, un boulanger peut accéder à des postes à responsabilité : chef d'équipe ou chef de rayon par exemple.

BLOCS DE COMPETENCES

Référentiel : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

Référence	Description	Evaluation et Examens
RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie	Organiser le rangement des produits réceptionnés Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire Respecter les directives de la démarche environnementale Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente Utiliser un langage approprié à la situation	Ponctuel écrit Durée de l'épreuve : 2h
RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie	Organiser son travail Effectuer les calculs nécessaires à la production Peser, mesurer Préparer, fabriquer Conditionner les produits fabriqués Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production	Ponctuel écrit et pratique Durée de l'épreuve : 8h
RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique	Français Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier Histoire-géographie-enseignement moral et civique Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République	Ponctuel écrit et oral Durée 10mn
RNCP37537BC04 - Mathématiques et physique-chimie	Rechercher, extraire et organiser l'information Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité Expérimenter, utiliser une simulation Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés	Ponctuel écrit Durée de l'épreuve : 2h
RNCP37537BC05 - Langue vivante étrangère	Comprendre la langue orale Comprendre un document écrit S'exprimer à l'écrit S'exprimer à l'oral en continu Interagir à l'oral Dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle	Ponctuel écrit et oral
RNCP37537BC06 - Éducation physique et sportive	Développer sa motricité S'organiser pour apprendre et s'entraîner Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter	Ponctuel Durée de l'épreuve : Variable en

	Construire durablement sa santé Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique	fonction des activités
RNCP37537BC07 - Prévention-santé- environnement	Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté Agir face à une situation d'urgence	Ponctuel écrit
RNCP37537BC08 - Mobilité (bloc facultatif)	Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger Caractériser le contexte professionnel étranger Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil	Pratique oral
RNCP37537BC09 - Langue vivante (Bloc facultatif)	S'exprimer à l'oral en continu. Interagir à l'oral Comprendre un document écrit dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle	Ponctuel oral

Le référentiel peut être donné sur demande.

PROGRAMME ET MATIERES

Enseignement professionnel

Préparation d'une production

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

Production

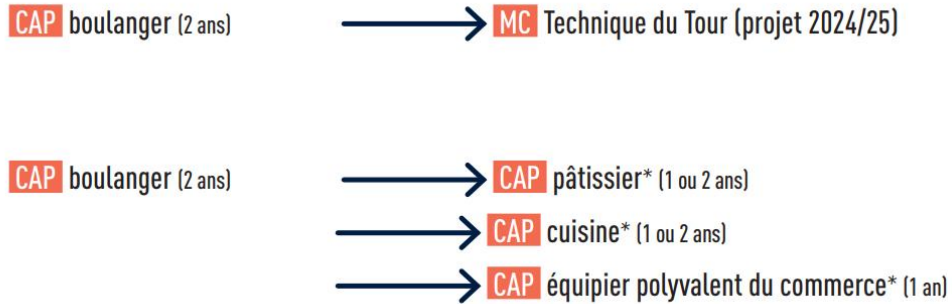
- Organisation, mise en œuvre de la réglementation sur l'hygiène et la sécurité, préparation, pétrissage, façonnage

- Cuisson : pains de tradition française, pains de campagne, pains spéciaux, croissants, produits en pâte à pain au lait
- Prévention, santé, environnement

Enseignement général

- Français, Histoire géographie, Education civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES



**passerelle*

NOS VALEURS AJOUTEES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Grand laboratoire avec l'ensemble du matériel nécessaire pour la formation ainsi que le passage des épreuves du CAP. Pétrins axe oblique, Pétrins spirale (commandés en attente de livraison), Batteur-mélangeur, Fours, Laminoirs, Chambre froide positive et négative, Armoires de fermentation, Cellule de refroidissement rapide.	Vidéos, fiches techniques	Démonstration, Cours pratiques. Cours théoriques, mise en situation. Etudes de cas.
Modalités de formation		
Alternance Formation professionnelle		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2025 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de poursuite d'études 2024 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux d'abandon 2024/2025 (tous statuts confondus – nous consulter)
94%	26%	2 %

Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics.

Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

MODALITES D'INSCRIPTION

Portail d'inscription: <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...) : [ici](#)

Référent Formation : Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - patricia.magnetto@ampmetropole.fr

CONTACT ET ACCESSIBILITE

Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence

(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan

d'Aillane)

Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » : 04, 211 et L040 (www.lepilote.com)

Accueil : 04 42 29 61 11

Site internet : <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :

Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - catherine.stocker@ampmetropole.fr