

CAP Boulanger

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants sortant de troisième et ayant 15 ans effectifs au plus tard le 31 décembre de l'année de rentrée

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Boulanger exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des produits de boulangerie et des préparations de base en restauration boulangère à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques de boulangerie (environ 26% du temps de formation)
Technologie professionnelle de Boulangerie
Sciences appliquées
Prévention Santé Environnement
CEEEJS
Chef d'oeuvre

Enseignement général :

Français
Histoire-Géographie - Education civique
Mathématiques
Sciences physiques et chimiques
Anglais
Education physique et sportive

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Quiz
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation d'un dossier présentant un projet (chef d'oeuvre)

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37537](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

CAP - Boulanger

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Nathalie Nicolas

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01.49.54.29.21

nnicolas@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2023
(100% en 2022)

100%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

Taux de présentation à l'examen 2023 : 100%

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 100%

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme ouvrier(ère) sous l'autorité d'un responsable.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de responsable de fournil, tourier(ère), responsable de fabrication, responsable de point de vente chez des employeurs variés (entreprises artisanales, traiteurs, hôtellerie restauration, chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution) en France et à l'international.

Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- BAC PRO Boulanger pâtissier
- CAP Connexe Pâtissier
- MC Employé traiteur
- BP Boulanger
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes, se référer aux Modalités de recrutement 2024.