

CAP Boulanger pour adultes

Préparation aux épreuves du CAP Boulanger

NATURE DU DIPLÔME

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

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

420 heures à FERRANDI Paris

+

2mois de stage 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

PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la gastronomie

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (orale et écrite)

DATES

Prochaine session de janvier 2025 à avril 2025

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Télécharger le dossier de candidature en bas de la page "CAP Boulanger" du site internet. Renseigner et retourner le dossier par voie postale **avant le 27 avril 2024**.

Accusé de réception sous 72 heures à réception du dossier. Entretien de positionnement réalisé entre 4 et 8 semaines après l'étude de votre candidature.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boulanger.

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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le ou la titulaire du CAP Boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades ...).

Il ou elle est capable de :

- Réaliser et présenter des produits de boulangerie et des viennoiseries 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
- Etablir des fiches techniques
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières
- Organiser sa production à partir d'une commande
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe.
- Présenter et commercialiser les produits finis

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Travaux Pratiques en boulangerie (environ 75 % du temps de formation)

Technologie de la boulangerie

Sciences appliquées - Prévention Santé Environnement (PSE)

Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (CEEEJS)

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Formations hybrides : PSE, CEEJS, hygiène et technologie
- Apports technologiques appliqués
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Quiz
- Visites en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Analyse des productions réalisées à la fin de chaque TP

- CAP Blanc en cours de formation :

Epreuve(s) pratique(s)

Epreuve(s) écrites(s)

Présentation à l'examen : épreuves professionnelles du CAP Boulanger

- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37537](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

CAP - Boulanger

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ÉCHEANCE

DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

CONTACT

Jean-François CECCALDI

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

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

Taux de présentation à l'examen 2023 : 100 %

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en
Formation Continue en 2022/2023
(Très satisfait/ Satisfait)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES.

Le ou la titulaire du diplôme débute comme ouvrier(ère) en boulangerie dans une entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution.

Après quelques années d'expérience, il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

Sous certaines conditions, poursuite des études en Mention Complémentaire (1 an).

TARIFS ET FRAIS

9 450 euros

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 24/01/2024