

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## • Boulanger

### CAP - Niveau 3 - Professionnel qualifié

RNCP37537

Arrêté du 21 février 2014

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

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

Version Janvier 2024

#### Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

#### Formation :

**Bloc de compétence 1 : 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

**Bloc de compétence 2 : 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

**Bloc de compétence 3 : Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique**

**Bloc de compétence 4 : Mathématiques - Physique-Chimie**

**Bloc de compétence 5 : Langue vivante étrangère**

**Bloc de compétence 6 : Éducation physique et sportive**

**Bloc de compétence 7 : Prévention - Santé - Environnement**

**Bloc de compétence 8 : Mobilité (Bloc facultatif)**

**Bloc de compétence 9 : Langue vivante (Bloc facultatif)**



#### Perspectives métiers :

Ouvrier boulanger dans une boulangerie artisanale, grande et moyenne surface, entreprise de la filière Blé Farine

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

**Modalités d'évaluation :** examen en CCF / Ponctuel  
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

**Modalités d'évaluation pédagogique :** Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

**Poursuites d'études :** BP Boulanger | Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée | Bac Pro Boulanger Pâtissier (entrée directe en 1ère)

**Prérequis :** Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3ème

**Modalités d'accès :** Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

**Délai d'accès :** Jusqu'à la veille d'entrée en formation

### Durée :

420h par an (1 à 3 ans)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

### Tarifs :

À partir de 19,73€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF

Contactez-nous pour une étude personnalisée

### Accès aux personnes en situation de handicap :

Véronique Prado - Référente Handicap

v.prado@cma65.fr

05 62 44 11 88

### Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Carole Jan

c.jan@cma65.fr

05 62 56 60 60

### Contact École des Métiers :

Maïko Feig - apprentissage

m.feig@cma65.fr

05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle

m.bertrand@cma65.fr

05 62 44 11 88

## Les + de la formation à l'EDM 65 :

- Concours du croissant au beurre d'Isigny
- Concours du meilleur jeune boulanger de France
- Centre d'exams
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer de l'École des métiers
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

MC



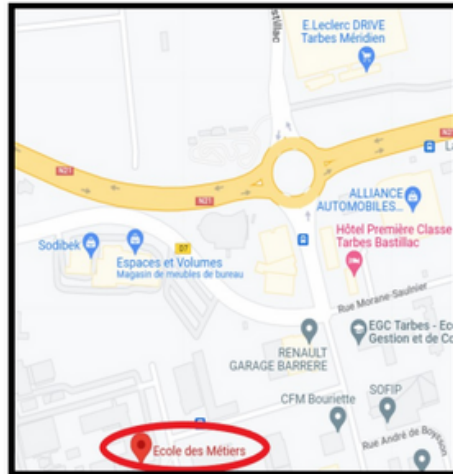
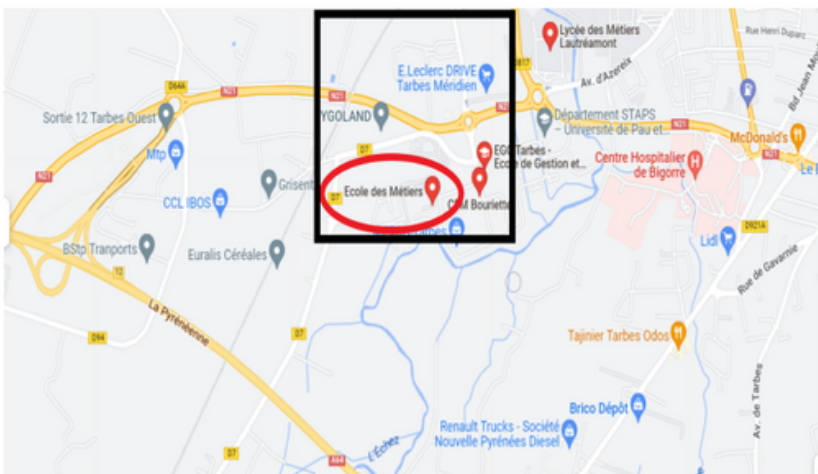
CAP



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version Janvier 2024

École des Métiers

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes

edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88

SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031



OCCITANIE  
HAUTES-PYRÉNÉES