

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 2026

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

Moyens pédagogiques :

Séances de formation en salle - Étude de cas pratiques en atelier - Dossiers techniques remis aux stagiaires - Connexion internet

Méthodes pédagogiques :

Il s'agit d'apports théoriques à partir de supports pédagogiques, d'observation, d'études de cas concrets. La mise en pratique se fait en atelier.

Moyens spécifiques et supports de cours : étude de visuels au travers de magazines, fiches techniques, supports pédagogiques spécifiques, têtes malléables, Paper-bord, ...

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 | Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée | Bac Pro Boulanger Pâtissier (entrée directe en 1ère)

Prérequis : Etre 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 :

487h par an (1 à 3 ans)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

Tarifs :

À partir de 14€ 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 CMA Formation :

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 :

- Concours du croissant au beurre d'Isigny
- Concours du meilleur jeune boulanger de France
- Centre d'examens
- 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
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

CS
↑
CAP



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/

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

