Académie Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie

CAP BOULANGER FORMATION CONTINUE

Accessible également en apprentissage

Diplôme Niveau 3

Code RNCP 42115

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DATE DE PUBLICATION : 22/04/2026

Durée : 10 à 24 mois en fonction du parcours
Période : de septembre N à juin N+2
Volume horaire : de 400h à 800h de formation au centre

Coût de la formation

Les tarifs de la formation varient en fonction du statut du bénéficiaire et des modalités de financement (France Travail, Région, OPCO, financement individuel…).

Ils sont communiqués sur demande.

Prérequis

- Savoirs de base : lire, écrire, compter

Objectif pédagogique de la formation

À l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de :

- Réaliser les produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, pains spéciaux, viennoiseries levées et levées feuilletées) dans le respect des techniques professionnelles
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité conformément à la réglementation en vigueur
- Organiser son poste de travail et planifier sa production en autonomie
- Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis
- S'intégrer dans un environnement professionnel et travailler en équipe
- Adapter ses pratiques professionnelles aux exigences du métier et aux contraintes de production

Les compétences développées sont conformes au référentiel du CAP Boulanger (RNCP 42115) et sont évaluées tout au long du parcours de formation.

Les objectifs pédagogiques sont adaptés au profil et au niveau des apprenants, notamment à partir du positionnement initial. Ils peuvent faire l'objet d'ajustements en cours de formation en fonction de l'évolution des acquis.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel
- Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés (profil de formation et expérience disponible auprès de l'organisme de formation)
- Supports pédagogiques (cahier de recettes, …)
- Un plateau technique équipé de matériel récent
- Des salles de cours
- Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec le référent handicap.

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales
- Examens Blancs
- Evaluations en entreprise
- Visites en entreprises
- Carnet de liaison
- Modalités d'examen
- Modalités d'évaluation et de certification :

La certification est délivrée sur la base d'évaluations réalisées en ponctuel, conformément au référentiel du CAP Boulanger (RNCP 42115) et aux exigences de l'Éducation nationale.
Des évaluations sont organisées tout au long du parcours, en centre de formation et en entreprise dans le respect du référentiel de certification.

- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études

- CAP connexes (niveau 3)
- CS* Boulangerie Spécialisée, CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie (niveau 3)
- BP Boulanger (niveau 4)

**CS : Certificat de Spécialisation*

Débouchés

Le titulaire du CAP boulanger débute comme ouvrier boulanger. Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte.

Public visé

Toute personne souhaitant se former au métier de boulanger dans le cadre de la formation continue (demandeurs d'emploi, salariés en reconversion, financement individuel…).

Conditions d'accés

Être autorisé à travailler en France (nationalité française, ressortissant de l'Union européenne ou titulaire d'un titre de séjour en cours de validité).

Accessibilité : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
Une étude des besoins spécifiques est réalisée et des adaptations du parcours peuvent être proposées.

Référente handicap : Estelle Mazuel
e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Le programme est conforme au référentiel du CAP Boulanger (RNCP 42115).
Il est structuré en blocs de compétences professionnels et généraux.
Le référentiel détaillé est disponible sur demande ou consultable en ligne.

- Bloc 1 : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Bloc 2 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Bloc 3 : Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Bloc 4 : Mathématiques et physique-chimie
- Bloc 5 : Langue vivante étrangère
- Bloc 6 : Éducation physique et sportive
- Bloc 7 : Prévention-santé-environnement
- Bloc 8 : Mobilité (bloc facultatif)
- Bloc 9 : Langue vivante (Bloc facultatif)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans.
Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

**Obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un diplôme de niveau 3 reconnu par l'Education Nationale*

Procédures et modalités d'admission

L'entrée en formation se déroule selon les étapes suivantes :

1. Information et candidature
Le candidat prend connaissance des informations relatives à la formation via le site internet ou sur demande auprès de l'organisme de formation.
Les informations relatives à la formation (objectifs, durée, modalités d'accès, délais d'accès, tarifs, accessibilité aux personnes en situation de handicap, modalités d'évaluation) sont communiquées préalablement à toute inscription.
Le candidat complète ensuite un dossier de candidature (téléchargeable ou transmis sur demande).
Les candidatures sont ouvertes à partir du mois de mars jusqu'à la rentrée.

2. Étude du dossier
Le dossier est analysé par l'équipe pédagogique afin de vérifier l'adéquation du profil du candidat avec les prérequis de la formation.

3. Entretien et positionnement
Le candidat est convoqué à un entretien de motivation et, si nécessaire, à un test de positionnement (théorique et/ou pratique).
Ce positionnement permet d'évaluer ses acquis, son projet professionnel et d'adapter, si besoin, le parcours de formation.
Les résultats du positionnement permettent, le cas échéant, une adaptation du parcours (durée, contenus, modalités pédagogiques).

4. Décision d'admission
À l'issue de cette étape, une réponse est communiquée au candidat.
En cas d'admission, les modalités d'entrée en formation sont précisées (contrat, planning, livret d'accueil…).

5. Contractualisation
L'inscription est définitive après signature de la convention de formation ou du contrat de formation professionnelle et transmission des pièces administratives.

Délais d'accès :

Les entrées en formation sont organisées selon un calendrier de rentrée annuel fixé en septembre.

Les candidatures peuvent être déposées entre mars et août.
Selon la date de validation du dossier et la signature du contrat, le délai d'accès à la formation peut varier de quelques semaines à plusieurs mois jusqu'à la rentrée.

Statut, contrat et rémunération

Statut salarié, stagiaire de la formation professionnelle, fonction du statut du candidat.
Pour tout renseignement nous contacter.

Taux de réussite (2025-2026)	Taux de satisfaction[2] (2024-2025)
100 %	4.8 / 5

[2] Les indicateurs détaillés (bases de calcul, taux d'abandon, insertion et méthodologie) sont consultables sur la page :
« Indicateurs de Résultats - Année Scolaire 2024-2025 »

Lieu de formation
6 rue Marie Curie, 63360 Saint-Beauzire

Vos contacts
Elisabeth Las et Estelle Mazuel (référente handicap)
contact@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

maj 04/11/2026