

CAP BOULANGER

Rentrée scolaire 2026/2027



APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser des produits de boulangerie, tels que :

- Pains courants,
- Pains de tradition française,
- Autres pains,
- Viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions : produits de base en restauration boulangère.

Il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Programme modulaire :

- M1 : Pains courants et de tradition
- M2: Pâte levée et levée feuilletée
- M3 : Pains spéciaux
- M4 : Pains décorés
- M5 : Snacking

Les enseignements professionnels :

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Economie-gestion

Les enseignements généraux :

- Français - Histoire/Géographie - EMC
- Mathématiques - Sciences Physiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention - Santé - Environnement

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans, ou avoir 15 ans et être sorti de 3ème.

MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage
Parcours en 1 ou 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de janvier 2026.
Pour une rentrée différée, nous consulter.

DURÉE & DATES

Formation en 2 ans
De septembre 2026 à juin 2028 :
12 semaines de cours/an - Soit 840h au total

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Examen du CAP :

Cette formation est une préparation aux épreuves générales et/ou professionnelles du CAP Boulanger.

Les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF).

Possibilité de valider un ou plusieurs Blocs de compétences.

Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Plateaux techniques pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes
- Modularisation de l'enseignement
- Pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en entreprise



COÛT DE LA FORMATION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite d'études :

- CAP Pâtissier en 1 an
- CS Techniques du Tour
- CS Boulangerie spécialisée
- Brevet Professionnel Boulanger (après un CS)
- Brevet de Maîtrise Boulanger (après le BP)

Perspectives professionnelles :

Boulanger dans les entreprises artisanales, industrielles ou de la grande distribution

Après quelques années d'expérience :

- Chef ou responsable de fabrication
- Démonstrateur ou formateur
- Installation à son compte



MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap et aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail.

(Référent handicap - Hadidja ABOU - hadidja.abou@mfr.asso.fr)

LIEU - CONTACTS

Responsable de la formation: Guillaume GRIVEL

MFR-CFA La Grange Colombe
5, rue de la Grange Colombe
78120 RAMBOUILLET

01.34.57.15.60

e : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr

site : www.mfr-rambouillet.fr