



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.A.P. BOULANGER

04ENR_FIP_CAPBoulangier

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mars 2026

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Aucun diplôme exigé

Statut :

Stagiaire de la formation
professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h de formation dont 300h en enseignement professionnel et 100h en enseignement général (en fonction du positionnement)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans.

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Boulanger (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP37537) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation le stagiaire sera capable de réaliser les activités liées au métier de la boulangerie

Compétences visées et résultats attendus :

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

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

Session 2025 :

Taux de réussite à l'examen de 100%
Taux de présentation à l'examen : 100%

**Lieu de formation
& contact :**

CMA Formation Nancy
10 rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général : Français/Histoire-géographie-Enseignement Morale et Civique/ Langue vivante/Mathématiques/ Sciences physiques et chimie/ EPS
- Enseignement professionnel : Sciences Appliquées/PSE (Prévention Santé Environnement) Technologie/Pratique/ Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement, Juridique et Social

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et en entreprise

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)
- Formation dispensée en français

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :**12 €/H TTC par stagiaire**

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :**10 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Réfèrent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

- Ouvrier boulanger
- Employé(e) dans une boulangerie artisanale, d'une grande surface, d'une entreprise industrielle ou autre

Possibilité de poursuites d'études :

- BP Boulanger
- CAP Pâtissier

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code

*Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)*