

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 :

Être éligible au contrat d'apprentissage

CAP Boulanger

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 12 semaines de cours sur 1 an (400H en centre de formation et 1420H en entreprise)
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année
- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions

De septembre à juin tous les ans

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat de spécialisation (C.S) Boulangerie spécialisée (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP37313) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier d'ouvrier boulanger

Compétences visées et résultats attendus :

Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré :

Organiser sa production

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :

- produits de panification
- produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson
- garnitures et crèmes
- décors boulangers

Assurer les cuissons

Contrôler les produits finis

Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie :

Appliquer le processus d'un plan de nettoyage

Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels

Contrôler la qualité des matières premières

Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie :

Approvisionner les postes de travail

Surveiller l'état du stock

Transmettre les besoins sur l'état du stock

Contrôler les phases de sa production

Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente

Contenu :

- Enseignement général :

Sciences Appliquées à l'alimentation / Connaissance de l'entreprise / Technologie / Pratique/ Dossier professionnel/ Vécu et retours d'entreprise

Coût :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Équipements :

- 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

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : **83 %**

Taux de présentation à l'examen : **75 %**



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

Organisation de la formation :

Cours 2 jours ou 3 jours par semaine, 2 semaines sur 3 en centre de formation

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...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Évaluation 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)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Débouchés :

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou dans une boulangerie intégrée à une grande surface ou dans une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Possibilité de poursuites d'études :

- BP boulanger
- BM boulanger

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

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie