

CAP BOULANGER

Plongez dans l'univers envoûtant de la boulangerie, où vous pourrez apprendre les techniques ancestrales de la fabrication du pain, tout en explorant les innovations modernes qui ont transformé cet art.



PARCOURS RAPIDE

12 mois ou 6 mois



DIPLÔME RECONNU

Diplôme national de niveau 3 (RNCP37537)

Delivré par le ministère de l'Éducation nationale



ALTERNANCE POSSIBLE

Formation accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation



DÉBOUCHÉS

Entreprises artisanales, Grandes et moyennes surfaces
Industries agroalimentaires, Filière blé – farine – pain

INFOS PRATIQUES

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en Distanciel

Répartition des heures :

CAP en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~256 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~144 h

CAP en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~136 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~ 64 h

Examen : Épreuve finale

Finalité : Diplôme National du CAP boulanger

Indicateur : au 1^{er} septembre 2026, nos indicateurs ne sont pas encore disponibles.

Présentation

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées, 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.

Admission

Personnes sans connaissances en boulangerie :

- Adultes en reconversion professionnelle ;
- Jeunes de 18 ans et plus ;
- Professionnels du secteur alimentaire souhaitant se diversifier.

Prérequis

- **Avoir au minimum 18 ans**
- Les candidats non francophones doivent passer un test linguistique avant admission.
- Formation accessible à certaines situations de handicap.
- Pour plus d'informations, contactez notre référent handicap.

Programme

Cette formation combine des périodes de cours théoriques en ligne et des périodes de travaux pratiques en atelier et/ou en entreprise.

Cours théoriques en ligne :

Matière technologique :

- La technologie professionnelle,
- Les sciences appliquées,
- La gestion appliquée

Matière Générale :

- Français,
- Histoire-géographie et EMC
- Mathématiques /physique-chimie,
- Prévention santé environnement
- Langue vivante étrangère,
- Éducation physique et sportive,
- Langue vivante étrangère en option facultative.

Modules de formation pratique en atelier :

- Définis selon le profil du candidat et le parcours choisi.

Pour connaître les coûts de cette formation, scannez le QR code ou rendez-vous sur :



<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>



0590 50 08 56
0690 64 68 61



formations@igbp.fr



Grande Ravine
97190 Le Gosier, Guadeloupe.