

CAP BOULANGER

6 MOIS / 12 MOIS

Présentation du programme

À propos

Plongez dans l'univers envoûtant de la boulangerie avec notre formation CAP Boulanger. En suivant ce cursus captivant, vous découvrirez les secrets ancestraux de la fabrication du pain, tout en explorant les innovations modernes qui transforment cet art millénaire.

De la sélection des ingrédients au pétrissage, de la fermentation à la cuisson, vous maîtriserez chaque étape du processus de création du pain, en développant vos compétences techniques et votre sens de la créativité. Notre équipe de formateurs expérimentés vous accompagnera tout au long de ce voyage gastronomique.

Contenu

Objectifs :

- Réaliser des pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées, ainsi que des produits de base en restauration boulangère, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Modules de formation en ligne :

- Technologie professionnelle (culture, techniques et matériel professionnel).
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel.
- Gestion appliquée.
- Enseignement général : français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques et chimiques, langue vivante étrangère, EPS.

Modules de formation pratique en atelier :

- Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Peux être intégré dès 16 ans – Une dérogation peut permettre d'intégrer la formation dès 15 ans, à condition d'avoir terminé la classe de 3^e et d'atteindre 15 ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.

Les candidats non francophones doivent passer un test linguistique avant admission.

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :

- Habileté manuelle et bonne constitution physique pour soutenir les cadences du quotidien.

Voies d'accès :

- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

- Entreprises artisanales, grandes et moyennes surfaces (rayon boulangerie), industries agroalimentaires, filière blé-farine-pain, postes de technico-commercial.

Il est conseillé de poursuivre en CS Boulangerie spécialisée, puis en BP Boulanger, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

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

Référent handicap :

Christopher Elise

ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Épreuve finale

Finalité :

CAP Boulanger

Diplôme national de niveau 3 (RNCP37537)

Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

1^{ère} session ouverte en septembre 2026.

Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027.

Voir la page « Nos résultats ».