



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION  
Lyon Métropole et Rhône  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

# Boulangier (2 ans) (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.
- Pétrir la pâte, peser et façonner les pains, assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

### CONTENU ET MÉTHODES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie.
- Mathématiques.
- Sciences physiques.
- Prévention Santé Environnement.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

### PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre.

Avoir terminé son année de troisième.

Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

Passerelle possible (accès en classe Terminale) sous conditions en fonction du parcours.

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

### MODALITÉS DE VALIDATION

Contrôle continu en cours de formation (CCF).

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

### TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO.

Tarif : 6 683 €.

### DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2023.

### DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Boulangerie spécialisée.
- MC Employé traiteur.
- Bac pro Boulanger pâtissier.
- BP Boulanger.

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

80,95 %

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 46 %.
- Insertion professionnelle : 50 %.
- Recherche d'emploi : 4%.

### CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24

04 78 66 88 97 [greta-cfa.hra@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)

[www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)

