

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

# Boulangier (Formation continue)

### OBJECTIFS

Préparer le CAP boulangier et valider le diplôme  
Acquérir les compétences nécessaires pour tenir les postes de : boulangier, ouvrier boulangier  
Le boulangier peut exercer : dans un laboratoire d'une entreprise de type artisanal, au rayon spécialisé d'une grande ou moyenne surface (GMS) ou encore dans une autre entreprise de la distribution ou de l'industrie agro-alimentaire.

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

#### Domaines professionnels :

- Production : fabrication des pains de tradition française et des pains courants
- Production : fabrication d'autres produits
- Réception, stockage, approvisionnement
- Contrôle et qualité et traçabilité des produits
- Entretien du matériel et sécurité
- Commercialisation /communication

#### Ces 6 grandes activités professionnelles sont organisées autour de 6 thèmes de formation :

- Travaux Pratiques en atelier
- Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière première, équipements...)
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Secourisme du travail

#### Domaines Généraux :

- Français, histoire & géographie, mathématiques, sciences,
- Prévention, Santé, Environnement.

Combinaison de méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, active, en alternance.

Modalités d'évaluation : CCF, examen, épreuve ponctuel.

Moyens et Modalités d'enseignement : Plateau technique, travaux pratiques en laboratoire, espace numérique de travail. En présentiel, à distance, mixte.

### INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants  
Éducation nationale

### PRÉ-REQUIS

Bonne santé, hygiène corporelle rigoureuse,  
Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles)

### NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée: niveau 2 (fin de troisième) - Sortie: niveau 3 (CAP)

### MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
- effectuer un entretien individuel
- monter un dossier de financement

Dates d'inscription : de février-mars jusqu'au début juillet, selon dates d'infocoll définies

### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle (Niveau 3)

L'attestation des acquis détaillée est délivrée à toute personne n'ayant pas validé le diplôme.

### ELIGIBLE AU CPF

CPF : oui

### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12

Durée : 651 heures en centre et 490 heures en entreprise. Durée totale: 1141h (selon devis).

### PUBLIC ET DATES

Tout public

Du 18/09/2023 au 14/06/2024

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

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



Nos formations  
en Vidéos



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