

## CAP BOULANGER

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 560 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Formation à distance 10% max et selon financement.

### DATES PREVISIONNELLES

Du 11/03/2025 au 06/11/2025.

### LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Païtry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

greta94.referent.handicap@ac-creteil.fr

Consulter notre Politique Handicap

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

### FINANCEMENTS

Type de financement :

Individuels payants, Compte

Personnel Formation, Projet de

transition professionnelle, Prise

en charge demandeur d'emploi possible

### CODES

NSF : 221

RNCP : 37537

CERTIFINFO : 82703

Formacode : 21538

Code Rome : D1102

### OBJECTIFS

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en : - Entreprises artisanales (sédentaire ou non) - Grandes et moyennes surfaces (GMS) - Industries agroalimentaires - Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

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

En complément de ces productions, il réalise 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.

### PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien

Inscriptions du 09/10/2024 au 21/03/2025 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

Possibilité de faire une demande de devis de formation, contacter le GRETA Val de Marne par tél : 01 45 16 19 19 ou par mail : greta94@ac-creteil.fr  
Sous réserve de financement.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.

 [https://www.forpro-creteil.org/upload/files/FAD\\_SITE.pdf](https://www.forpro-creteil.org/upload/files/FAD_SITE.pdf)

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques et technologie professionnelle
- ▶ Les sciences appliquées
- ▶ Gestion appliquée
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauveteur Secouriste du Travail

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Anglais professionnel

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

#### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

### MODALITES D'ÉVALUATION

- ▶ Tout au long du parcours : Contrôle en cours de formation

#### VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 08/03/2014
- ▶ Nom du certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- ▶ Diplôme CAP Boulanger niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

#### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique / Mention complémentaire / Brevet de maîtrise

Secteurs d'activités :

Entreprises artisanales (sédentaires ou non)  
Grandes et moyennes surfaces (GMS)  
Industries agroalimentaires  
Entreprises de la filière blé-farine-pain.

Pour consulter nos taux de satisfaction, de certification et d'insertion :

<https://www.forpro-creteil.org/actualites/les-taux-du-greta-val-de-marne--66632903c0d75ac154b2930c/>