



CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

METIERS DE L'ALIMENTATION
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

Centre de Formation d'Apprentis
Centre de Formation Continue pour Adultes

CAP BOULANGER

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

FORMATION
CONTINUE
ADULTE



VERS QUELS MÉTIERS

> Postes d'ouvrier(ère) boulanger(ère) placé sous l'autorité d'un responsable. En entreprises artisanales (sédentaire ou non) en grandes et moyennes surfaces (GMS) dans les Industries agroalimentaires et dans les entreprises de la filière « Blé – farine – pain »



DURÉE

1

an

> 4 novembre 2025
> 400 heures en centre de formation



RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine à la MFR
> 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS

- ☒ Apprenti(e) jusqu'à 29 ans révolu
- ☒ Stagiaire de la formation professionnelle continue
- ☒ Salarié(e)

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > NIVEAU A2 – Compétences clés en français et en mathématiques =
 - Compréhension de textes simples
 - Communication orale efficace
 - Calculs de base
 - > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact.
- Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil.

UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié et réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées, des produits de base en restauration boulangère dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Etre en capacité de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise où il travaille .

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Modalités de certification : Examen en mode ponctuel
 - > Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
 - > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
 - > N°RNCP : 37537
- Date de publication de la fiche : 27/04/2023

QUELQUES CHIFFRES^{(1) (3)}

- > 94,23 % de réussite à l'examen session juin 2025 (49 reçus sur 52 présentés)
- > 98,11 % de taux de persévérance (2)
- > 6 mois après la formation :
- 87 % en poursuite de formation
- 13 % sur le marché de l'emploi dont :
- 100 % en emploi

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

- > Entreprises artisanales
- > Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- > Industries agroalimentaires
- > Toutes les entreprises permettant de réaliser l'ensemble des activités

ACTIVITÉ DE L'APPRENANT EN ENTREPRISE :

- > Réceptionner et stocker les marchandises
- > Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- > Préparer les matières premières pour la production
- > Fabriquer dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable :
- les Pains courants
- Pains de tradition Française
- Autres pains
- Viennoiseries levées et levées feuilletées
- Produits de base en restauration Boulangère
- > Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise, mettre en rayon.

TARIFS⁽¹⁾

- > Coût de la formation pris en charge :
 - Programme Régional un emploi=une formation/Visa métiers
 - Via les opérateurs de compétences :
<https://www.francecompetences.fr>
- > REPAS : Possibilité de prendre un repas au self au tarif de 12€ par personne par jour

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. FLORIAN PERIDY

02 51 57 81 81 – florian.peridy@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

- > domaine professionnel :
 - BC01 – Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
 - Organiser le rangement des produits réceptionnés
 - Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
 - Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
 - Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Respecter les directives de la démarche environnementale
 - Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
 - Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
 - Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
 - Utiliser un langage approprié à la situation

- BC02 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Modalités de déroulement :

- > En présentiel, en situation de travail

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise ; Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- > Cahier de texte numérique ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

Modalités de suivi :

- > Positionnement,
- > Signature à la demi journée
- > Evaluations formatives
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

