

CAP BOULANGER

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



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 ou **2** an(s)

> Rentrée en septembre
 > Entrée permanente possible, tout au long de l'année, nous consulter
 > 12 semaines par an en centre de formation
 > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

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



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> CAP en 2 ans : Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de troisième. CAP en 1 an : avoir le niveau ou être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3 car parcours sur une année. Si issu d'autre parcours : nous consulter pour construction possible ou pas d'une adaptation de parcours.
 > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. 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 en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié et réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries, des produits de base en restauration boulangère dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Être 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 : contrôle en cours de formation (CCF)
 > 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 : 42115

Date de publication de la fiche : 22/04/2026

POURSUITE DE FORMATION

> CS Boulangerie Spécialisée
 > BAC PRO Boulanger Pâtissier

Liste non exhaustive


 Formation(s) disponible(s) à la
 MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

- > 97.67 % de réussite à l'examen session juin 2026 (42 reçus sur 43 présentés)
- > 95.56 % 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

ACTIVITÉS DU JEUNE 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 :
 - 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 formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

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 : MME VÉRONIQUE MÉRIAU

02 51 57 81 81 - veronique.meriau@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
 - BC02 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- > domaine général :
 - BC03 Français et Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique
 - BC04 Mathématiques Physiques Chimie
 - BC05 Anglais
 - BC06 Éducation Physique et Sportive
 - BC07 Prévention, Santé, Environnement

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail,
pour les parcours 1 an : Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

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, pour les parcours 2 ans : séjour d'activités extérieures sur une grande ville ou région française ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

Modalités de suivi :

Positionnement, évaluations formatives
Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)
> Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-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

