

CAP Boulanger **RNCP42115**

Formacode 21538 (boulangerie) | Code Rome D1102 : Boulangerie - viennoiserie

**PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS****Pré requis**

- Niveau classe de 3ème (collège)
- Aucune contre-indication médicale (station debout prolongée).

Public

Demandeurs d'emploi Franciliens.

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de réaliser les pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.

**MÉTHODES D'ÉVALUATION**

Avant la formation : participer à une réunion d'information, passer un test écrit de positionnement et un entretien de motivation.

Pendant la formation : exercices, mises en situation, évaluation continue dans chaque matière, contrôle en cours de formation.

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client.

**PÉDAGOGIE****Méthodes pédagogiques**

Mises en situation professionnelle (plateau technique), accompagnement à la recherche d'entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise, projets de groupe.

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans les métiers de la boulangerie.

**ACCESSIBILITÉ**

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les besoins sont étudiés individuellement afin de mettre en place, lorsque cela est possible, les adaptations nécessaires.

Pour toute demande, contactez notre **réfèrent handicap** : Omar ZEGHNI
omar.zeghni@ressourcesformation.fr

**NOS CHIFFRES EN 2025****10 apprenants formés****80% Taux de présentation****20% Taux d'abandon****95% de satisfaction****100% Taux de réussite****60% Taux d'insertion****Statistiques (InserJeunes):**Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : **30%****MODALITÉS - INSCRIPTION****Dates**

Dernière session : du 05/10/2026 au 10/06/2027

Lieu

26 rue du Marais 93100 Montreuil

Effectif : 15 apprenants par session**Nombre d'heures :** 816h au total (536h en centre et 280h en entreprise)**Rythme :** mixte (35 heures hebdomadaires)**Horaires :** de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Modalités d'accès et d'inscription : candidature par CV à recrutement@ressourcesformation.fr
Admission après étude de la candidature et vérification des prérequis, dans la limite des places disponibles.

Délai d'accès : entrée en formation sous 15 jours après validation de la candidature, sous réserve des places disponibles.

**PROGRAMME**

- BC01 Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- BC02 Production et présentation de produits de planification et de boulangerie
- BC03 Français et histoire-géographie, enseignement moral et civique
- BC04 Mathématiques et physique-chimie
- BC05 Langue vivante étrangère
- BC06 Education physique
- BC07 Prévention santé environnement

**VALIDATION - DÉBOUCHÉS**

Libellé de la certification : Titre professionnel Commis de cuisine

Certificateur : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

RNCP38722 : valable du 05/06/2024 au 05/06/2029

Secteurs d'activités :

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

Type d'emplois accessibles :

Ouvrier boulanger

Code(s) ROME :

D1102 - Boulangerie - viennoiserie

Code(s) ROME :

G1603 - Personnel polyvalent en restauration

Poursuites d'études :

- BP Boulanger RNCP37491 (niveau 4)
- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier RNCP38766 (niveau 4)
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie RNCP38761 (niveau 3)
- CS Boulangerie spécialisée RNCP37313 (niveau 3)

**TARIF**

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.

Salariés : 8028 € Net de Taxes