



PRÉREQUIS - OBJECTIFS

Prérequis :

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

Public :

- Avoir entre 16 ans et 29 ans
- Au-delà de 29 ans :
 - RQTH ou projet de création d'entreprise
 - Projet validé par une action d'accompagnement
 - Contrat de professionnalisation (16 à 60 ans)

Objectif : A l'issue de la formation, vous serez capable de réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries) et des préparations de base en restauration boulangère.



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : évaluation continue (digitale, mise en pratique), contrôle en cours de formation, suivi régulier (tuteur - centre 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

Accompagnement dans la recherche d'entreprise, démonstrations, retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, projets de groupe.

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans la boulangerie.



TARIF

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).



MODALITÉS

- **Prochaine session :** du 07/09/2026 au 30/06/2028
- **Durée :** 2 ans
- **Période d'interruption (vacances) :** du 02/08/2027 au 31/08/2027
- **Lieu :** 06 Rue Poyer 92110 Clichy
- **Rythme :** 2 jours en centre / 3 jours en entreprise
- **Effectif :** 15 apprenants par session
- **Nombre d'heures :** 3160h au total (1264h en centre et 1896h en entreprise)
- **Horaires :** du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00
- **Référent handicap :** contact@ressourcesformation.fr

Inscription :

Envoyez votre CV recrutement@ressourcesformation.fr



PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- **EP1** - Préparation d'une production
- **EP2** - Production

Enseignement général :

- Français Histoire-géographie/ Enseignement moral et civique
- Mathématiques Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement
- PIX (Informatique)



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Libellé de la certification : CAP Boulanger (diplôme d'Etat)

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

RNCP37537 : valable du 01/09/2021 au 31/08/2026

Débouchés : Ouvrier boulanger

Poursuite d'études : Mention complémentaire (MC) boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère, Bac pro boulanger-pâtissier, Brevet professionnel boulanger sur une durée de 2 ans (niveau IV - équivalent BAC)



NOS CHIFFRES EN 2024

90% de taux de présentation - **92%** de réussite
95% de satisfaction - **90%** de retour à l'emploi