FORMATION · LIMAS

Formation alternée | Niveau 3

Me préinscrire

CAP

Boulanger

Vous apprenez à fabriquer des pains courants, des pains de tradition française et des viennoiseries. Vous préparez aussi des produits de base de restauration boulangère. Vous présentez vos produits aux vendeurs. Vous respectez l'hygiène et la sécurité. Vous travaillez en boulangerie artisanale, en grande surface ou dans l'industrie.



Site	Durée	Heures annuelles	Rythme
Limas	12 ou 24 mois	400 h au CFA	12 semaines par an en moyenne au CFA

Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois après son démarrage.

Objectifs

- Maîtriser les techniques de fabrication du pain, viennoiserie, et autres produits de boulangerie; Connaître les matières premières, gérer les approvisionnements et le stockage; Respecterdes règles d'hygiène et de sécurité.
- Organiser son travail, gérer la production, et adapter la fabrication en fonction de la demande; Être capable de travailler au sein d'une équipe ou en autonomie, et de s'adapter aux contraintes du métier (rythme, horaires).

Méthodes pédagogiques

- Alternance articulée avec les expériences en entreprise
- Études de cas et mises en situation
- Projets interdisciplinaires
- Suivi en entreprise et accompagnement personnalisé

Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise. Des épreuves de contrôle en cours de formation – pratiques, écrites et orales – portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

Contenu de la formation

Enseignement général

Français · Histoire-géographie et enseignement moral et civique · Mathématiques · Anglais · Arts appliqués et cultures artistiques · Éducation physique et sportive · Prévention santé environnement · Sauveteur secouriste du travail

Enseignement professionnel

Pratique professionnelle en atelier · Sciences appliquées · Projet professionnel · Chef-d'œuvre · Tutorat

Dans le cadre d'une formation en 1 an, les apprentis sont exemptés des matières d'enseignement générales.

CAP **Boulanger**

Prérequis et public concerné

- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la classe de 3e.
- Accessible aux jeunes âgés de 16 à 30 ans, sans condition.
- Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés.
- Pour les plus de 30 ans, possibilité de se former en contrat de professionnalisation (nous consulter).
- Titulaire d'un CAP ou d'un diplôme de niveau supérieur.

Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût pouvant varier entre 10 € et 25 € / heure).
Cette formation peut également être accessible selon d'autres modalités de financement. Nous contacter pour + d'informations.

Modalités et délais d'accès

L'inscription s'effectue via le formulaire dédié.
Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Moyens techniques

- Salles équipées d'écrans interactifs
- Salles informatiques
- Atelier de boulangerie neuf (pétrissage, façonnage, cuisson, viennoiserie)
- Matériel conforme aux exigences d'hygiène, de qualité et de sécurité

Poursuite d'études

- CAP Cuisine
- CAP Pâtissier
- Brevet Professionnel Boulanger

Insertion professionnelle

Taux d'emploi à 6 mois
65 %

Taux de poursuite d'études
48 %

Saisi par le CFA, 2025-2026 : Les taux d'emploi à 6 mois et de poursuite d'études sont calculés sur la base des réponses recueillies auprès des sortants de formation, lors d'une enquête réalisée 6 mois après leur sortie.

Accessibilité

Qualité H+ Formation

DIPLÔME OU TITRE

Formation délivrant le CAP Boulanger reconnu par l'État, diplôme de niveau 3 enregistré sous le numéro RNCP42115 et délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Fiche RNCP publiée le	22/04/2026
Début des parcours certifiants	01/09/2026
Échéance de l'enregistrement	31/08/2028

Fiche France Compétences
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42115/

Date de dernière mise à jour : 12/11/2026