



LA BOULANGERIE : UN SAVOIR-FAIRE A LA FRANÇAISE !

Le titulaire du CAP Boulanger réalise et vend des produits de la boulangerie : pains et viennoiseries.

Il s'agit d'une formation qui vous permet d'entrer rapidement dans un métier authentique, créatif et essentiel : c'est tout un savoir-faire que vous allez acquérir et perfectionner.

Un savoir-faire apprécié à l'étranger

Le métier est au cœur de la tradition française et le savoir-faire très apprécié à l'étranger.

La modernisation des outils de production contribue à l'amélioration des conditions de travail en appuyant le geste technique.

L'offre de production tend à se diversifier (artisanat, grande distribution, chaîne) en réponse aux divers goûts et régimes alimentaires avec des débouchés réels et une forte employabilité.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : sortie de troisième minimum
 En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.
 Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.
 Préinscription requise sur le site du CFA.
 Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.
 12 semaines de formation / an (400h / an)
 Durée : 1 à 3 ans, selon profil

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
 Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (cuisine et restaurant d'application)
 Apports théoriques spécifiques à la filière et enseignement général (maths, français, etc)

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.
 Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.
 Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

Réceptionner, stocker et organiser les marchandises d'une livraison

Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité

Respecter les directives de la démarche environnementale

Contrôler la conformité de la production et rendre compte

Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente

Utiliser un langage approprié à la situation

Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

Organiser son travail

Effectuer les calculs nécessaires à la production : peser, mesurer

Préparer, fabriquer et conditionner les produits fabriqués

Disposer les produits au magasin

Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis

Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Enseignement général : français, histoire géographie, sport, mathématiques & sciences physiques, Prévention santé environnement

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Des rencontres avec des professionnels passionnés

Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France, Meilleur jeune boulanger, ...

Poursuites de parcours

Après l'obtention du CAP, il est possible de poursuivre :

- CS Boulangerie spécialisée, pour concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, pour se spécialiser dans la fabrication de produits à base de pâtes.
- BP Boulanger, pour être un professionnel hautement qualifié

Par ailleurs, il est aussi possible de se diversifier en s'orientant vers une filière connexe : Certificat Employé Traiteur; CAP Pâtisserie ou autre CAP, après étude du dossier.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 05/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Marianne MONZAC

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27