

FICHE PROGRAMME

CAP BOULANGER en apprentissage

Code RNCP 37537

PREREQUIS

- Maîtriser les compétences de base en français.
 - Pour le CAP en un an : Être titulaire d'un diplôme ou titre au moins de niveau 4 et satisfaire aux exigences du CFA. Les CAP en 1 an sont exonérés des enseignements généraux (français, maths, histoire géographie, etc...),
 - La formation n'est pas accessible par modules « à la carte ».
 - Avoir au moins 15 ans effectifs au plus tard le 31 décembre de l'année de rentrée.
- Le CAP est ouvert aux femmes et aux hommes

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale. Niveau 3.

DATES ET DUREES

- Début des cours : septembre 2026
- CAP Boulanger en 1 an ou en 2 ans

OBJECTIFS DE FORMATION

La formation prépare aux épreuves générales et techniques du CAP Boulanger. Au-delà du diplôme, elle vise l'acquisition du savoir-faire et du savoir-être afin d'intégrer une entreprise d'une manière opérationnelle. Compétences développées :

- Réaliser des pains courants, de tradition française et autres types de pains
- Réaliser des viennoiseries levées et levées feuilletées
- Réaliser des produits de base en restauration boulangère
- Conduire des méthodes de panification
- Mettre en œuvre son activité en respectant les règles liées au contexte professionnel : prévention, santé, environnement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Les enseignements se dérouleront à l'Institut L'Étoile du Berger, 6 Rue Ambroise Croizat, 91120 PALAISEAU.
- Le rythme d'alternance : 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise. Sauf pour la période des fêtes de fin d'année.
- Les enseignements théoriques par le CNED, dans nos locaux et avec l'aide de l'équipe pédagogique.

MOYENS D'ENCADREMENT

- 10 apprentis maximum
- Chaque apprenti est accompagné individuellement.
- Franck Debieu, Directeur du CFA, est l'interlocuteur privilégié en matière de formation.

L'Étoile du Berger Formation
6 rue Ambroise Croizat 91120 Palaiseau

Mail : formation@letoileduberger.fr

MODALITES D'INSCRIPTION

Nous contacter par mail :
formation@letoileduberger.fr

- Essai en production
- Test de maitrise de la langue française
- Entretien
- Fiche d'inscription à remplir

DELAIS D'INSCRIPTION

Au plus tard, une semaine avant le début de la formation et selon les places disponibles, à condition que le dossier soit complet.

TARIFS et AVANTAGES

- Pas de frais de scolarité.
- Repas du midi possibles sur site.
- Participation aux frais de transport.
- Une tablette sera fournie pour les enseignements généraux.

ACCESSIBILITE

- Si vous pensez être en situation de handicap, merci de contacter Colette Gensollen, notre référente handicap par mail :
recrutement@letoileduberger.fr
afin d'évaluer au mieux la situation.

ELEMENTS STATISTIQUES

Taux de réussite 2024 : 100%
Taux de réussite 2025 : 72%

MODALITES DE SUIVI

Accueil : explicitation des objectifs lors de la réunion de rentrée et délivrance du livret d'accueil

- Présence : Feuilles d'émargement, attestation d'assiduité.
- Satisfaction : Questionnaire d'évaluation en cours de formation.

POURSUITES D'ETUDES

MC Boulangerie spécialisée
MC Pâtisserie boulangère
MC Employé traiteur
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
BP Boulanger
BM Boulanger
Bac Pro Boulanger Pâtissier
CAP Pâtissier

EMPLOIS ACCESSIBLES AVEC LE CAP BOULANGER

Ouvrier boulanger Artisan boulanger

ENSEIGNEMENTS POUR UNE SEMAINE DE COURS

Pratique de Boulangerie : 14h
Technologie : 4h
Sciences Appliquées : 3h
Gestion Appliquée : 1h30
Prévention Santé Environnement : 2h
Mathématiques : 1h30
Français : 1h30
Histoire : 1h
Géographie : 1h
Education Morale et Civique : 1h
Anglais LV1 : 2h
Physique-Chimie : 1h
EPS : 1h
Vie de classe : 30mn

L'Etoile du Berger Formation
6 rue Ambroise Croizat 91120 Palaiseau

Mail : formation@letoileduberger.fr

