



# CAP Boulanger 2 ans

64,3% de réussite en 2022

## Description

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : diplôme de niveau III délivré par l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école / 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- **Frais annexes** : tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel

## Admission

- **Modalité d'admission**
  - Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
  - Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
  - Etre titulaire au minimum d'un CAP ou BEP quelle que soit la filière
  - Etre titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau supérieur
  - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

## Programme

- **Enseignement général** : Français, Histoire-Géographie et EMC, Mathématiques/Sciences, Anglais, Prévention Santé Environnement (PSE), EPS
- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et Pratique de la boulangerie en laboratoire, Connaissance de l'Entreprise (CE), Sciences Appliquées (SA), Chef d'œuvre
- **Objectif de la formation** : Apprendre et maîtriser les techniques de fabrication (pétrissage, façonnage, cuisson...) des pains de tradition française, courants, spéciaux et viennoiserie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- **Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

## Perspectives

- **Poursuite d'études** : CAP 1 an pâtissier ou autre, Mention complémentaire pâtisserie boulangère en 1 an, Baccalauréat pro Boulanger Pâtissier, BP Boulanger (formation non dispensée au Ceproc)
- **Débouchés professionnels** : postes de commis, ouvrier, responsable de fournil, tourier, chef dans une boulangerie du secteur artisanal ou d'autres secteurs de l'alimentation. Possibilité, à terme, de création ou reprise d'entreprise.

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires  
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64  
*Fiche mise à jour en avril 2022*

Inscrivez-vous

