

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOULANGER

### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis :

16 ans ou 15 ans en sortie de 3<sup>ème</sup>

Durée : 1 an (selon dossier) ou 2 ans

Date d'inscription maximum : Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- Volume d'heures en entreprise : 2414 heures environ
- Volume d'heures en formation : 800 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réaliser des produits de boulangerie/viennoiseries et des produits de base en restauration boulangère
- Présenter, décrire et vendre les produits réalisés
- Gérer les stocks de produits

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- Selon le référentiel d'examen : Épreuves ponctuelles finales

### DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

Du pain de tradition française à la viennoiserie, la profession de boulanger compte parmi les authentiques métiers de tradition et de savoir-faire qui associent tour de main et technologie. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.



## Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
<b>BOULANGERIE</b>					
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Boulangerie Spécialisée *	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boulanger			✓		APP, CP, FC
CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie			✓		APP, CP, FC
<b>PÂTISSERIE</b>					
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur-Traiteur			✓	✓	APP, CP, FC

\* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

**TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024 : 77,17 %**

**TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2025 : 91,50 %**



### ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact08@almea-formations.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact10@almea-formations.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact\_51@almea-formations.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact-52@almea-formations.fr

Code RCNP : 37537

Date de début des parcours certifiants : 01/09/2021

Organisme certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Fiche mise à jour le 19/03/2026

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)

