# CAP Boulanger

**Formation en alternance | RNCP 42115 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3**

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 22/04/2023 - **Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse**



Apprenez à réaliser pains, viennoiseries et snacks salés tout en maîtrisant les techniques de fabrication, la sélection des matières premières et la vente. Formation en alternance sur 20 mois, accessible dès 15 ans. Débouchés : boulangeries, grande distribution, agroalimentaire.

**TARIF**

Apprenti : Formation financée par France Compétences et les OPCO

**DURÉE ET RYTHME**

2 ans

**LIEUX**

Alès

**ACCESSIBILITÉ**

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

**Public cible**

- Jeune de 15 à 29 ans
- Salariés
- Tout autre public : **nous consulter**

**Pré-requis et niveau d'entrée**

- CAP en 1 an : ouvert aux titulaires d'un CAP ou d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau supérieur
- CAP en 2 ans : accessible après la classe de 3ème ou équivalent

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Prendre en charge l'approvisionnement et le stockage des matières premières
- Produire des pains courants, de tradition française et spéciaux
- Produire des viennoiseries (croissants, brioches, pains au lait et pains au chocolat)
- Confectionner des sandwichs et des spécialités boulangères salées
- Communiquer dans un contexte professionnel
- S'aligner sur les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

**84,16%**
de réussite aux examens en Cuisine de Purple Campus

**LANGUE D'ENSEIGNEMENT**
Français

**TYPE DE FORMATION**
Collective avec individualisation possible.

**MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION**

**Validation**
totale ou partielle par bloc ou certificat de compétences

**Évaluations**
Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

**En fin de parcours**
Délivrance de l'attestation de formation

**CO-TRAITANCE**
Non

**ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

**Formateurs experts** des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

**Pédagogie active et multimodale**, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

**Salles de formation** équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

## PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

### Domaine professionnel

- Technologie Professionnelle
  - Culture professionnelle
  - Les matières premières
  - Les techniques professionnelles et le matériel associé
- Production de pains et de viennoiseries
  - Pétrissage
  - Fermentation
  - Pesage, façonnage et cuisson
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Gestion appliquée à la boulangerie
- Prévention Santé Environnement avec Sauveteur Secouriste du Travail
- Réalisation d'un chef d'œuvre

### Domaine général pour le CAP en 2 ans

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Physique et Chimie
- Anglais
- Éducation physique et sportive

## APRÈS LA FORMATION

### Les métiers possibles

- Boulanger – Opérateur de fabrication de produits alimentaires

### Poursuite d'études

- **Vendeur conseil omnicanal**

*Date de mise à jour : 05/10/2026*