

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP - BOULANGER

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée hôtelier - Etiolles

OBJECTIFS

Permettre aux bénéficiaires d'acquérir les compétences nécessaires à l'obtention du CAP Boulanger.

A l'issue la formation, les stagiaires seront capables de :

- Réaliser des produits de boulangerie : Pains courants, Pains de tradition Française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées
- Produire des produits de base en restauration boulangère
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

CONTENU

Techniques professionnelles :

- Technologies et production dans la filière "Blé, farine, pain"
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Français
- Enseignement moral et civique
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Transitions numériques
- Transitions écologiques
- Accompagnement vers l'emploi

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

DURÉE

De 1122 h, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 01 décembre 2025

Date de fin : 25 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme
Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)
Absence de contre-indications pour l'exercice du métier visé.
"envoi des candidatures 7 jours avant le début de la formation, selon places disponibles."

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
CAP Boulanger

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation.
Certification n°RNCP37537
Date de l'enregistrement : 31-08-2026
Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités :

Entreprises artisanales (sédentaires ou non)
Grandes et moyennes surfaces (GMS)
Industries agroalimentaires
Entreprises de la filière blé-farine-pain.

Type d'emplois accessibles :

Ouvrier boulanger

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 37537](#)

Echéance de l'enregistrement 31/08/2026

[Conditions générales de vente consultables ici](#)

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

« Un apprenant en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements (matériel et/ou pédagogique) dans le cadre de sa formation. Les équipes sont sensibilisées et mobilisées à l'accueil et à l'accompagnement des personnes en situation de handicap.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) pourra être demandée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. »

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type : 15€ / h sous réserve de 10 participants.

FINANCEMENT

- AGEFIPH
 - Auto-financement
 - CPF
 - Entreprise et OPCO
 - Projet de transition Pro
 - France Travail
- Plan de développement des compétences

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Greta de l'Essonne
01 64 90 91 91
candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Marie-Clotilde ZACHARIA
greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap
Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

