

Se former au métier de boulanger - VISA METIER

Référence : FEMP0005

Thématique : Mon besoin, Chercher une formation diplômante

FORMATION DIPLÔMANTE

Taux de satisfaction 2024 : 83 %

Taux de réussite 2024 : 100%

(12 candidats présentés, 12 candidats reçus)

Titre du diplôme

CAP BOULANGER - Visa Métiers



Numéro RNCP :
RNCP N° 37537

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 27/03/2024

« Préparer votre avenir professionnel en vous formant au métier de Boulanger. »

Objectifs

- Approvisionner, communiquer, et respecter les règles de sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Produire et présenter les produits de panification et de boulangerie
- Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

Les débouchés

- Ouvrier boulanger
- Chef d'entreprise

Suite de parcours

- CAP Pâtissier

- MC Boulangerie spécialisée et pâtisserie boulangère
- MC Employé traiteur
- BP Boulanger
- BAC PRO Boulanger/Pâtissier

Public

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
- Salariés désirant se former / se perfectionner / se reconvertir

Contenu

Blocs de compétences

- RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37537BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP37537BC05 - Langue vivante étrangère
- RNCP37537BC06 - Éducation physique et sportive
- RNCP37537BC07 - Prévention-santé-environnement

Domaines de connaissances

- La culture professionnelle
- Les matières premières
- Les techniques et le matériel professionnel
- Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- La connaissance de l'entreprise

Prérequis

- Aucun

Informations complémentaires :

- Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum.
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques.

Méthodes mobilisées

- Formation en alternance en centre de formation et en entreprise
- Accompagnement individualisé
- Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Livret d'alternance numérique
- Visite en entreprise
- Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés
- Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

Délais et modalités d'accès

- Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre.
- Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel

- Salarié
en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financements

Modalités d'évaluation

- Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
- Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

Durée

- Centre de formation : de 490 à 770h
- Stages en entreprise : de 420 à 840h
- Parcours personnalisé après positionnement

Tarif

- Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier
- Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement.
- Tarif sur devis selon les conditions d'organisation de la formation et cadre tarifaire

Lieu(x) de Formation

- CMA Formation Nantes - 02 51 13 83 85 -
fpc44@artisanatpaysdelaloire.f
- CMA Formation Angers -
02 41 22 61 53 -
fpc49@artisanatpaysdelaloire.f
- CMA Formation Laval - 02 43 59 03 33 -
fpc53@artisanatpaysdelaloire.f
- CMA Formation Sarthe
-
02 53 04 85 11 -
fpc72@artisanatpaysdelaloire.fr

Équivalence / passerelle

- Pas d'équivalence
- Passerelle
CAP Pâtissier en 1 an - Entrée en 2eme année Bac Pro Boulanger



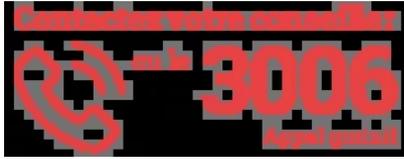
Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.



Se préinscrire à la formation

Nous contacter



Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 2 octobre 2025

Délivré par:

- Laval, CMA Formation Site Volney (53) : 30, boulevard Volney - 53000 LAVAL
- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Laval, CMA Formation Site Chanzy (53) : 39, avenue Chanzy - 53000 LAVAL
- St-Nazaire, CMA Formation (44) : 66, rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE
- Angers, CMA Formation (49) : 3, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans, CMA Formation (72) : 187, rue Henri Champion - 72000 LE MANS
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DEMANDEUR D'EMPLOI - contact