



## BOULANGER

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) titulaire du CAP Boulanger (niveau 3) est un(e) ouvrier(ère) qualifié(e) et maîtrise les compétences de base pour exercer le métier.

Le CAP Boulanger est le premier niveau de qualification nécessaire pour intégrer le secteur de la boulangerie. Le(La) titulaire du CAP disposera des fondamentaux pour exercer son métier.

Il(Elle) peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

Ce métier nécessite de bonnes aptitudes physiques et de la créativité.

### OBJECTIFS

- Etre capable de fabriquer des produits de boulangerie dans chacune des catégories suivantes : pain de consommation courante, pains spéciaux et de régimes, viennoiserie.
- Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

### TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 14 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF). Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.



## CAP


CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE  
RNCP N°37537

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- De 16 à 29 ans
- A partir de 15 ans et sortant de classe de 3<sup>ème</sup> (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. 

Aucun prérequis nécessaire à l'entrée en formation.

### LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

### CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff  
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING  
Responsable des relations jeunes-entreprises  
03 89 21 57 44  
[developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

Secrétariat : 03 89 21 57 40  
[secretariat@cfa-colmar.com](mailto:secretariat@cfa-colmar.com)

Site internet : [www.cfa-colmar.com](http://www.cfa-colmar.com)



## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Boulangerie
- Pratique Boulangerie
- Sciences Appliquées
- Gestion Commerce
- Chef d'Oeuvre

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

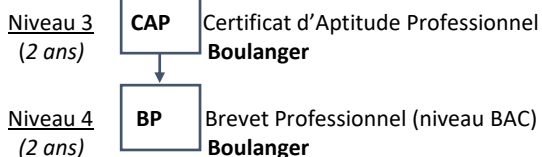
### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Situations d'évaluations formatives :
  - exercices pratiques
  - présentations orales
  - expressions écrites

### INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

### FILIERE BOULANGERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :  
<https://www.onisep.fr>

### MODULES GENERAUX

- Français / Histoire - Géographie / Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques - Sciences Physiques.
- Éducation physique et sportive (EPS)
- Langue vivante (Allemand ou Anglais).
- Prévention Santé Environnement (PSE)

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

### LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite des 3  
dernières années

**85,1%**

Taux de satisfaction  
global<sup>1</sup>

**90%**

<sup>1</sup> : D'après une enquête réalisée en février 2022 auprès de 1077 apprentis

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

