

## FORMATION AU ... CAP BOULANGER

- ◆ **Formation éligible au CPF de transition professionnelle : code 244867**
- ◆ **Formation inscrite au RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles) : code 18704**

► **LES OBJECTIFS**

Le titulaire du CAP boulanger est capable de réaliser les produits de boulangerie : pains courants, pain de traditions française, autres pains, viennoiseries (croissants, pains au chocolat,...) et les produits de snacking (quiches, pizzas, sandwiches, salades...). Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Selon les lieux d'exercice, le boulanger n'aura pas forcément les mêmes missions : en boulangerie industrielle, par exemple, il travaille sur les chaînes de production (contrôle du processus de fabrication et de réglage des outils de production - pétrin,...) et n'est pas en contact avec les clients.

► **PRINCIPAUX LIEUX D'EXERCICE**

Entreprises artisanales (boulangerie / pâtisserie) / Grande distribution (supermarchés / hypermarchés) / Industries agroalimentaires (boulangerie industrielle - industrie de fabrication du pain).

► **CONTENUS / COMPÉTENCES VISÉES**

Le CAP est découpé en **7 blocs de compétences** :

- ◆ 2 unités professionnelles :
  - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
  - Production
- ◆ 4 unités générales :
  - Français, Histoire/Géographie et Enseignement moral et civique
  - Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
  - Education physique
  - Langue vivante 1
- ◆ 1 unité facultative :
  - Langue vivante 2

*Une unité complémentaire est dédiée à la mobilité internationale.*

► **POUR QUELS MÉTIERS ?**

Ouvrier boulanger / Boulanger / Boulanger industriel

**Conditions de travail** : le titulaire du CAP boulanger peut-être amené à travailler en **horaires de nuit**, les **week-ends**, les **jours fériés**. Le métier s'effectue en laboratoire (alternance de températures froid/chaud), en **milieu poussiéreux** (allergies fréquentes à la farine), il peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée. La pénibilité du travail a été réduite avec les nouveaux équipements dont disposent désormais les boulangers. Les conditions de travail varient selon la structure (entreprise artisanale, grande distribution,...).

► **TENDANCES DE L'EMPLOI****Caractéristiques du secteur (chiffres 2017-2019)**

- La boulangerie-pâtisserie artisanale occupe la 1ère place au sein du commerce de détail alimentaire et figure parmi les commerces de proximité les plus fréquentés ;
- L'industrie de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie représente 600 structures et plus de 35 000 salariés ;
- La grande distribution détient 35 % du marché du pain en France et emploie environ 6 350 boulangers.

**Quels débouchés ?**

- La boulangerie artisanale reste **un vivier d'emploi dynamique** même si elle subit de plus en plus la **concurrence des grandes surfaces alimentaires** (prix attractifs, montée en gamme des produits,...) ;
- Les compétences des boulangers sont également recherchées dans la **grande distribution** qui recrute aussi bien des ouvriers-boulangers, des chefs d'équipe que des chefs de fabrication ;
- Des débouchés également de plus en plus importants dans la boulangerie industrielle ;
- Des perspectives à l'international, notamment en Amérique du Nord et au Japon.

**Profils recherchés**

- CAP boulanger ;
- De bonnes compétences en pâtisserie et en petite restauration sont un plus, car la vente de viennoiseries, pâtisseries et petite restauration représente une part de plus en plus importante du chiffre d'affaires des boulangeries ;
- Des compétences en gestion pour les personnes qui souhaitent se mettre à leur compte.

**Prospective**

- Pénurie de main-d'œuvre qualifiée : le métier de boulanger figure dans la liste **des métiers qui recrutent le plus en Île-de-France**, avec 1 210 intentions d'embauches pour 2019, dont **65 % de projets de recrutements difficiles** ;
- D'ici à 2022, 52 000 boulangers vont partir à la retraite ; il y aura près de 66 000 postes à pourvoir.
- A moyen terme, le nombre de boulangerie pâtisseries traditionnelles diminuera légèrement au profit des grandes surfaces alimentaires et des terminaux de cuisson.

**Salaire mensuel brut (débutant) : 1 521 € (Smic) + primes.** Artisan à son compte : de 3 500 à 4 000 €.

Le boulanger peut travailler seul ou en équipe.

## ► COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

**Pré-requis** : niveau fin de 3ème. Ne pas avoir de contre-indication médicale (être apte à la station debout, ne pas être allergique à la farine).

**Qualités requises** : habileté manuelle, bonne résistance physique, rigueur, être créatif.

**Sélection** : généralement sur test et entretien.

## ► QUELLE VALIDATION ?

**Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)** délivré par le Ministère de l'éducation nationale (niveau 3 européen).

**Modalités d'obtention du diplôme** :

- ◆ Etablissements publics : contrôle en cours de formation ;
- ◆ Etablissements privés, enseignement à distance ou candidats individuels : épreuves ponctuelles (écrites, pratiques ou orales selon les unités).

Pour obtenir son diplôme, il faut obtenir la moyenne aux unités d'enseignement général et la moyenne aux unités d'enseignement professionnel.

**Taux de réussite CAP boulanger Île-de-France**

2017<sup>1</sup> : global 77 % / FPC 88 %.

## ► COMMENT EST ORGANISÉE LA FORMATION ?

**Modalités pédagogiques possibles** : en cours du jour ou en formation à distance (cours par correspondance, e-learning).

Possibilité de valider les blocs de compétences de manière **progressive** (sur plusieurs années).

## ► OÙ SE FORMER ?

Consultez sur notre site internet [Comment trouver LA bonne formation !](#)

Retrouvez les adresses des organismes de formation en Île-de-France sur le site [Défi métiers](#).

## ► QUELS SONT LES COÛTS ET LES DURÉES ?

**Durée réglementaire** :

- **Théorie** : pas de durée réglementaire. Dispense des matières générales pour les personnes titulaires d'un diplôme de niveau 3 européen ou plus de l'Education nationale.
- **Période de formation en milieu professionnel** : 14 semaines maximum (*réduction possible pour les candidats en formation continue qui ont au moins 6 mois d'expérience dans le secteur*). Si le candidat se présente en candidat libre à l'examen, le stage pratique n'est pas obligatoire.

**Durées moyennes proposées par les organismes de formation en 2019<sup>2</sup>** :

Durée théorique : 558 h / Durée de stage pratique :

435 h / Durée totale : 993 h

**Coût pédagogique horaire moyen constaté en 2019<sup>2</sup>** : 14,10 €/h TTC

## ► ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE POSSIBLE

- ◆ **Se spécialiser** : avec une formation complémentaire, le boulanger peut se spécialiser (pâtisserie, traiteur...);
- ◆ **Se mettre à son compte** : des notions en commerce et comptabilité peuvent permettre de s'installer à son compte, le plus souvent après avoir exercé son métier pendant plusieurs années ;
- ◆ **En boulangerie industrielle** : possibilité d'évoluer vers des fonctions de chef d'équipe ;
- ◆ **En grande-distribution** : évoluer vers des fonctions de manager, chef de rayon.

## ► CERTIFICATIONS PROCHES

- ◆ CAP pâtissier
- ◆ Mention complémentaire (MC) boulangerie spécialisée
- ◆ Mention complémentaire (MC) pâtisserie boulangère

## ⚠ AVANT D'ALLER PLUS LOIN DANS VOTRE PROJET

► **Rencontrez des professionnels** pour comprendre la réalité du métier visé (avantages, inconvénients, conditions de travail,...).

► **Consultez des offres d'emploi** afin de connaître les exigences des employeurs, les types de contrats proposés (CDI, CDD, temps complet), l'expérience demandée.

## ► ALLER PLUS LOIN

**SUR INTERNET :**

[Fiche RNCP](#)

[Fiche métier Pôle emploi \(ROME\) : D1102](#)

**A L'ESPACE CONSEIL :**

Les ouvrages (rubrique 220)

La fiche métier CIDJ n° 2.323

L'Explorateur des métiers

1. Source : base Reflet du Cereq.

2. Sur la base des dossiers déposés au Fongecif Île-de-France en 2019 (au 11/10/2019) dans le cadre d'un projet de transition professionnelle.

**Sources du document :**

- **Partie formation** : Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) / Journal Officiel / Cereq (base Reflet).

- **Partie emploi** : Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française / Observatoire fiduciaire des boulangeries-pâtisseries - Données 2019 / Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) / BMO Île-de-France 2019 / Météo de l'emploi IDF (Pôle emploi) / Actuel-CIDJ / Guide des ressources emploi (Teamaël).