

Boulangier

RNCP37537 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en :

- Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

ACTIVITÉS VISÉES

Approvisionnement :

Réceptionner et stocker les marchandises

Détecter et signaler les non conformités

Production :

Mise en place du poste de travail

Préparer les matières premières pour la production

Réaliser la production

Stocker les produits fabriqués ou en cours de fabrication

Qualité, hygiène et sécurité

Respecter le Document Unique

Respecter le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire

Appliquer la démarche environnementale de l'entreprise

Vérifier la conformité des produits finis

Commercialisation et communication :

Présenter les produits

Communiquer avec le personnel de vente

Communiquer avec la hiérarchie et les membres de l'équipe

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (correspond à l'épreuve EP1 - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée)

Organiser le rangement des produits réceptionnés

Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison

Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés

Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Respecter les directives de la démarche environnementale

Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement

Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés

Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente

Utiliser un langage approprié à la situation

Production et présentation de produits de panification et de boulangerie (correspond à l'épreuve EP2 - Production)

Organiser son travail

Effectuer les calculs nécessaires à la production

Peser, mesurer

Préparer, fabriquer

Conditionner les produits fabriqués

Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente

Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis

Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer

Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu

Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer

Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques

Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie

Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

Mathématiques et physique-chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

Dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Éducation physique et sportive

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Prévention, santé, environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

Langue vivante (bloc facultatif)

L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Mobilité (bloc facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Blocs de compétences

RNCP37537BC01 — Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser le rangement des produits réceptionnés

Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison

Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés

Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Respecter les directives de la démarche environnementale

Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement

Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés

Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente

Utiliser un langage approprié à la situation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel Ecrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37537BC02 — Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser son travail

Effectuer les calculs nécessaires à la production

Peser, mesurer
Préparer, fabriquer
Conditionner les produits fabriqués
Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel Ecrit et pratique

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37537BC03 — Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer

Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu

Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer

Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques

Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie

Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

RNCP37537BC04 — Mathématiques et physique-chimie

LISTE DE COMPÉTENCES

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37537BC05 — Langue vivante étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

Dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

RNCP37537BC06 — Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel

RNCP37537BC07 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37537BC08 — Mobilité (bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement
Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Pratique, oral

RNCP37537BC09 — Langue vivante (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

S'exprimer à l'oral en continu
Interagir à l'oral
Comprendre un document écrit
dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel, oral

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, oral

L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

Secteur d'activité et type d'emploi

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

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Articles L122-17 à L122-18 du code de la consommation.

Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465

Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

- 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
- 2° De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 015 €
Selon la branche	5 891 € – 6 015 €
Prise en charge	Branches concernées
6 015 €	Valeur par défaut · 208 branches
5 891 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNEFP des industries charcutières
5 905 €	CPNE industries alimentaires diverses

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2026
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP18704

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42115

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP18704

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3 049
Montant total engagé	6 582 490 €
Coût moyen par dossier	2 159 €
Durée moyenne	331 h
Période	05/2023 – 08/2026
France compétences	84 %
Reste à charge titulaire	12 %
France Travail	3 %
Entreprise	1 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
Régions	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.