

Boulangier

RNCP42115 · 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
Code(s) CFD	50022137 (CAP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

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
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
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'appropriier 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 (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 (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

RNCP42115BC01 — 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

RNCP42115BC02 — 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

RNCP42115BC03 — 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

RNCP42115BC04 — 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

RNCP42115BC05 — 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.

RNCP42115BC06 — 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

RNCP42115BC07 — 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

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

RÉGLEMENTATIONS 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	31/08/2028
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP37537

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP18704, RNCP37537

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42115/>

Où se former

Formations référencées	86
Organismes	34
Régions couvertes	10
Prix indicatif	648 € – 13 725 €
Durée	15 – 3640 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	309
Organismes gestionnaires (CFA)	142
Organismes formateurs	196
Régions couvertes	16

Départements couverts	99
Organismes certifiés Qualiopi	194
Formations à distance	8
Sessions	de 11/2023 à 06/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).