

## FORMATION AU... CAP BOULANGER

### ► 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 produits de base en restauration (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, le boulanger travaille sur les chaînes de production (contrôle du processus de fabrication et de réglage des outils de production - pétrin,...).

### ► PRINCIPAUX LIEUX D'EXERCICE

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

### ► CONTENU / COMPÉTENCES VISÉES

A la demande des professionnels, le contenu du CAP boulanger a été modifié afin de mieux répondre aux exigences du métier en prenant en compte l'évolution des comportements des consommateurs et les exigences de la profession (partie traiteur, sandwicherie,...). La première session de ce CAP rénové se déroulera en 2016.

#### Unités professionnelles (UP) :

UP1 : Technologie professionnelle / Sciences appliquées / Gestion appliquée

UP 2 : Production

**Unités d'enseignement général** (les candidats titulaires d'un diplôme de l'Education nationale de niveau V (BEP/CAP) ou plus sont dispensés de présenter les matières générales) : Français / Histoire-géographie / Mathématiques et sciences.

### ► POUR QUEL(S) MÉTIER(S) ?

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 réduit avec les nouveaux équipements dont disposent désormais les boulangers. Les conditions de travail varient selon la structure (entreprise artisanale, grande distribution,...). Le boulanger peut travailler seul ou en équipe.

### ► TENDANCES DE L'EMPLOI

#### Chiffres clés

- La boulangerie-pâtisserie occupe la 1ère place au sein de l'artisanat alimentaire et figure parmi les commerces de proximité les plus fréquentés ;
- L'industrie de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie représente 240 entreprises et plus de 35 000 salariés ;
- La grande distribution détient 35 % du marché du pain en France et emploie environ 6 350 boulangers ;
- En Ile-de-France, on compte 4 150 boulangeries pâtisseries et 1 350 boulangeries de supermarchés – hypermarchés.

#### Quels débouchés ?

- La boulangerie artisanale reste **un vivier d'emploi dynamique** même si elle subit de plus en plus la **concurrence des grandes surface 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 ;
- Débouchés également de plus en plus importants dans la boulangerie industrielle ;
- Le métier de « boulanger » figure dans la liste **des métiers qui recrutent en Ile-de-France**.

#### Profil demandé

- CAP boulanger ;
- De bonnes compétences en pâtisserie et en petite restauration sont un plus, car la vente de viennoiserie, 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

- En Ile-de-France, le BMO (besoins en main d'œuvre) 2015 prévoyait 786 projets de recrutements (**61% étant jugés comme difficiles** à pourvoir par les employeurs) ;
- D'ici à 2022, 52 000 boulangers vont partir à la retraite ; il y aura près de 66000 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)** : 1 458 € (Smic) + primes. Artisan à son compte : de 3 500 à 4 000 €.

### ► 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 ?

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

**Formation inscrite au RNCP** (Répertoire national des certifications professionnelles).

**Modalités d'obtention du diplôme** :

- Contrôle en cours de formation (CCF) pour les établissements publics ;
- Examens ponctuels (écrit/oral/pratique) pour les établissements privés ou d'enseignement à distance.

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 régional 2013 (FC)** : 94,7 %

### ► OÙ SE FORMER ? <sup>1</sup>

La base de données du Fongecif Île-de-France référence 7 organismes de formation qui proposent cette formation en formation continue pour adultes.

**Vous voulez connaître les coordonnées des organismes de formation ?**  
**Consultez [Netformation](#), la base de données sur l'offre de formation du Fongecif Île-de-France !**

### ► 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 V (BEP/CAP) ou plus de l'Éducation nationale.
- **Période de formation en milieu professionnel** : 16 semaines (*dispense 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.
- **Durée moyenne proposée par les organismes de formation** <sup>2</sup> : Théorique : 507 h / Stage : 381 h
- **Coût pédagogique moyen constaté en 2015** : 14,5 €/h HT

- **Frais annexes non pris en charge par le Fongecif Île-de-France** (équipement professionnel,...) : environ 300 €. N'hésitez pas à contacter les organismes de formation pour plus de précisions.

### ► 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](#)

[Les liens utiles du Fongecif Île-de-France](#) (rubrique 220)

[Netformation](#) (base de données sur l'offre de formation du Fongecif Île-de-France)

**A L'ESPACE PROJET :**

[Les ouvrages](#) (rubrique 220)

[La fiche métier CIDJ n° 2.323](#)

[L'Explorateur des métiers](#)

1. Données issues de Netformation, base de données du Fongecif Île-de-France (11/2015).
2. Sur la base des organismes ayant fait l'objet de plus de 5 financements en 2015.

**Sources du document :**

- **Partie formation** : [Arrêté du 21/02/2014 paru au Journal Officiel du 08/03/2014 fixant les modalités de délivrance du CAP boulanger](#) / MIP de Louhans / [www.boulangerie.org](#) / [www.febpf.fr](#) /

- **Partie emploi** : Chiffres clés 2014 boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (Fédération des entreprises de la boulangerie, 09/2014) / BMO 2015 (Pôle emploi) / [Lesmetiers.net](#) / [alimetiers.com](#) / [www.jesuisentrepreneur.fr](#)