



Numéro RNCP : 37537  
 FORMA CODES : 21538  
 Échéance de l'enregistrement : 31/08/2026  
 Certificateur : Education Nationale



ORLÉANS

## PUBLIC

- Demandeur d'emploi
- Salarié
- Chef d'entreprise

## TARIFS & FINANCEMENT

- 15 € de l'heure
- Éligible au CPF
- Places financées par la Région Centre-Val de Loire pour les demandeurs d'emploi (nous consulter)

## MODALITÉS D'INSCRIPTION & DÉLAIS D'ACCÈS :

Demande d'information et Inscription à la formation.

Un entretien de positionnement est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.

À l'issue de l'entretien, le programme détaillé de la formation est transmis au candidat.

## ACCESSIBILITÉ

L'inscription est validée à réception du contrat de formation.

Votre CMA se réserve la possibilité de proposer une date ultérieure ou un autre lieu de formation.

# CAP Boulangier

Formation financée et rémunérée

Individualisation du parcours

Diplôme reconnu

## OBJECTIFS

- Réaliser des produits de boulangerie (pains courants, pains de tradition française, viennoiseries levées et feuilletées)
- Fabriquer des produits de base en restauration boulangère
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

## DÉROULÉ DE LA FORMATION

### DURÉE

Formation sur 9 mois

### RYTHME

En continu, du lundi au vendredi

### DATE ET HORAIRE

du 14 septembre 2026 au 28 mai 2027

### LIEU

CMA formation 5 rue Charles Peguy à Orléans

## PRÉREQUIS

- Avoir réalisé 2 stages d'immersion d'une semaine dans 2 entreprises différentes
- Maîtriser les savoirs de base



## ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.

Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences.





# CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel d'examen de l'Éducation Nationale

## PROGRAMME

Le contenu de la formation dispensée est conforme au référentiel du diplôme préparé s'agissant d'une formation diplômante : **17 semaines de stage en entreprise** et **19 semaines de cours en centre de formation.**

## FORMATEUR

Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

## MÉTHODES, MOYENS ET DOCUMENTS REMIS

- Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations.
- Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.
- L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Évaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu)
- Examen du CAP

## ÉVALUATION DE LA SATISFACTION

La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire.

Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois).

La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

### CMA FORMATION

**CHÂTEAURoux**  
164 avenue John Kennedy  
36000 Châteauroux  
**02 54 08 70 00**  
campus36@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers36.fr

**JOUÉ-LÈS-TOURS**  
5-7 rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
**02 47 78 47 00**  
campus37@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers37.fr

**BLOIS**  
27 rue André Boulle  
41000 Blois  
**02 54 74 14 73**  
campus41@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers41.fr

**ORLÉANS**  
5 rue Charles Péguy  
45000 Orléans  
**02 38 62 75 29**  
campus45@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers45.fr

