

CAP BOULANGER

Livret de présentation
Version : 13 avril 2026
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Guadeloupe
30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes

Table des matières

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE GUADELOUPE	3
Présentation du centre de formation	3
Taux de performance du centre de formation	3
Formations en apprentissage	3
Formations continue	3
PRESENTATION DE LA FORMATION	4
CAP BOULANGER	4
Objectifs et contexte de la formation	4
Types d'emplois accessibles	4
Poursuite d'étude :	4
Caractéristiques de la formation	4
Présentation des différents contrats :	5
Programme de la formation	7
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	7
Statistiques de l'action de formation	7
Coûts et financement de la formation	8
Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations	8
Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance partielle	8
Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance totale	9
Déroulement de la formation	9
Planning de la formation	9
Modalités d'inscription et de sélection des apprenants	9
Contact renseignements et inscriptions	9
MODALITES DE VALIDATION DE LA FORMATION	10
Evaluation de la formation	10
Organisation des épreuves de positionnement	10

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	1

Organisation des épreuves de validation

10

LISTE DES CONTACTS

13

Contact renseignements et inscriptions

13

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

13

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	2

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Guadeloupe

SIRET	189 710 049 00025
NDA	9597P000397
Adresse	30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes
Site	www.cmarguadeloupe.org

Présentation du centre de formation

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) de Guadeloupe a été créée par décret le 23 mars 1973. Ses missions sont :

- La Défense des intérêts des artisans au niveau local, régional, national, européen,
- L'Accompagnement des entreprises artisanales à toutes étapes de leurs vies,
- La Formation des artisans d'aujourd'hui et de demain.

La CMA Guadeloupe accompagne les artisans à toutes les étapes de leurs vies professionnelles :

- L'apprentissage des Métiers
- La création d'entreprise
- Le développement d'entreprise
- La formation continue
- La transmission-reprise

Au 01/04/2022, la CMAR, c'est :

- 18 667 entreprises
- 450 apprenants

- 80 salariés
- 2 sites de formation
- 17 Plateaux techniques

Taux de performance du centre de formation

Formations en apprentissage

Nb d'inscrits à l'examen en 2025	216
Taux de réussites en 2025	76,04%
Taux de satisfaction des apprentis en 2025	84,00%

Formations continue

Nb d'apprenants en 2025	305
Taux de réussites à l'examen 2025	97,70 %
Taux de satisfaction des apprenants en 2025	100 %

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	3

Présentation de la formation

CAP BOULANGER

Intitulé de la certification : CAP Boulanger

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code de la fiche : RNCP39266

Code(s) NSF : 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) : 21538 : Boulangerie

Date d'enregistrement : 01/09/2026

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

[RNCP42115 - CAP - Boulanger](#)

Objectifs et contexte de la formation

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.

Types d'emplois accessibles

- Ouvrier boulanger

Code(s) ROME : D1102 - Boulangerie – viennoiserie

Poursuite d'étude :

- **CAP ou équivalent + 1 an**
 - CS boulangerie spécialisée
 - CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- **bac ou équivalent**
 - Bac pro boulanger-pâtissier
 - BP boulanger
- **bac + 2**
 - BM boulanger

Caractéristiques de la formation

Sanction de la formation

CAP PATISSIER

Niveau de la certification

Niveau 3

Publics concernés par la formation

Toute personne motivée par cette activité.

Prérequis à l'entrée en formation

- Motivation pour ce domaine

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	4

Durée de la formation

800 heures (1ère année 400 heures et 2^{ème} année 400 heures)

Nb de stagiaires pour la validation de la session

- 07 stagiaires minimum
- 12 stagiaires maximum

Formateur Professionnel

- Madame Véronique COQUIN

Voies d'accès à la certification proposées par le centre

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	
En contrat d'apprentissage	X
Après un parcours de formation continue	X
En contrat de professionnalisation	X
Par candidature individuelle	
Par expérience	

Présentation des différents contrats :

[Contrat d'apprentissage | Service Public](#)

[Contrat de professionnalisation | Service Public](#)

Moyens mobilisés

- Salle de formation équipée (vidéoprojecteur, tableau, tables, chaises, etc..)
- Plateau technique
- Supports pédagogiques

- Questionnaires de satisfaction

Méthodes mobilisées

- Cours magistraux
- Ateliers de mise en situation
- Questionnaires

Objectifs opérationnels

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

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	5

- 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 approprié

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

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	6

- 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

Programme de la formation

Durée de la formation en centre : 800 heures

Enseignement Professionnel :

- Technologie-Travaux pratique
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

Enseignement général :

- Expression et Connaissance du Monde
- Anglais

Durée des stages en entreprise : 2490 heures

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

Référent handicap :

Mme Sandrine MONSIGNY

0690 41 18 51

smonsigny@cmguadeloupe.org

Statistiques de l'action de formation

Année 2025

Nb d'apprenants	23
Taux de réussite à l'examen	65%

Lien indicateur de résultat Ministère de l'Education : [InserJeunes](#)

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	7

Couts et financement de la formation

Coût de la formation	Selon NPEC OPCO
Frais d'inscription à l'examen	8 000,00 € TTC

Modalités de financement

OPCO	Oui
Fonds propres de l'entreprise	Oui
Fonds propres du stagiaire	Oui
Transition Pro	Prendre contact avec le CEP
France Travail	Oui
CPF	Oui
Région Guadeloupe	Oui

Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance partielle

Bloc(s) de compétences concernés	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP42115BC01 Approvisionnement,	- RNCP18704 - CAP – Boulanger

communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie	RNCP18704BC01 - Bloc de compétence n°1 fiche RNCP 18704-Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
RNCP42115BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie	RNCP18704 - CAP – Boulanger RNCP18704BC02 - Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP 18704- Production
RNCP42115BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique	RNCP18704 - CAP – Boulanger RNCP18704BC03 - Bloc de compétence n°3 fiche RNCP 18704-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
RNCP42115BC04 - Mathématiques et physique-chimie	RNCP18704 - CAP – Boulanger RNCP18704BC04 - Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP 18704-mathématiques-sciences physiques et chimiques
RNCP42115BC05 - Langue vivante étrangère	RNCP18704 - CAP – Boulanger RNCP18704BC06 - Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP 18704-Langue vivante
RNCP42115BC06 - Éducation physique et sportive	RNCP18704 - CAP – Boulanger RNCP18704BC05 - Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP 18704-Éducation physique

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	8

Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance totale

Bloc(s) de compétences concernés	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP37537 - CAP - Boulanger	

Déroulement de la formation

Planning de la formation

Durée d'accès	de septembre N à juillet N+2
Lieu de la formation	CMA Guadeloupe Cité de la Connaissance - 97100 BASSE-TERRE

Modalités d'inscription et de sélection des apprenants

1. Pré-inscription du candidat par mail, par téléphone, en présentiel ou en ligne : <https://netypareo.cmarguadeloupe.org/netypareo/index.php>



Pré-inscription CMA Formation
Guadeloupe en ligne

2. Constitution du dossier de pré-inscription
3. Questionnaire d'évaluation de la motivation en ligne
4. Validation de la signature du contrat d'apprentissage et/ou signature de la convention de formation

5. Signature de la convention de formation

Contact renseignements et inscriptions

Equipe de la CMA FORMATION

0590 80 23 33

formations@cmguadeloupe.org

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	9

Modalités de validation de la formation

Evaluation de la formation

Au début de la formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Evaluation de la motivation	Entretien d'évaluation de la motivation	Evaluation du niveau de motivation du stagiaire
Evaluation diagnostique	Questions à l'oral	Permet de dégager les attentes du stagiaire

En cours de formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Evaluation formative	Tests de positionnement	Permet d'évaluer la compréhension du stagiaire
Evaluation de la motivation ¹	Questionnaire de motivation	Evaluation du niveau de motivation du stagiaire

En fin de formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
-------------------	---------	--------------

¹ Uniquement pour les formations d'une durée supérieure à 140 heures

Evaluation sommative	Examen de validation	Permet d'évaluer la progression du stagiaire
Evaluation de satisfaction	Questionnaire de satisfaction	Evaluation du niveau de satisfaction du stagiaire

Organisation des épreuves de positionnement

L'admission du candidat à la formation repose sur les critères suivants :

- Motivation pour le domaine concerné

Un entretien de motivation sera réalisé afin d'évaluer le niveau d'engagement du candidat. Pour être accepté dans la formation, le candidat devra démontrer une motivation jugée suffisante.

Organisation des épreuves de validation

Les épreuves de validation :

- EP1 - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée
- EP2 - Production
- EG1- Français et histoire - géographie-éducation civique
- EG2 - Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- EG3 - Langue vivante
- EG4 – EPS
- Épreuve facultative :

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	10

- Langue vivante

EP1 - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée

Objectifs et contenu de l'épreuve

Le contenu de l'évaluation portera sur des champs de connaissances complémentaires.

Elle consiste en un questionnement écrit s'appuyant sur une situation professionnelle contextualisée commune aux 3 parties.

- Pour la technologie professionnelle le questionnement porte obligatoirement sur chacun des savoirs associés : S1, S2 et S3
- Pour les sciences appliquées (S4) les questions porteront sur chacune des parties S4.1, S4.2 et S4.3
- Pour la gestion appliquée (S5) les questions porteront sur au moins 3 des 5 domaines

Critères d'évaluation

L'exactitude des connaissances acquises dans les domaines des savoirs associés

- la pertinence des réponses
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation
- l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et / ou d'une documentation

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant ou formateur de chaque spécialité (technologie professionnelle, sciences appliquées et d'économie gestion)

Déroulement de l'épreuve

- 2h00 Ponctuelle : écrite

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères

d'évaluation). La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

Durée indicative de chaque partie de l'épreuve :

- Technologie professionnelle : 45mn
- Sciences appliquées : 45mn
- Gestion appliquée : 30mn

EP2 - Production

Objectifs et contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoirs faire définis dans le référentiel de certification.

Critères d'évaluation

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à :

- Calculer les ingrédients nécessaires et organiser son travail à partir d'une commande. 47
- Réaliser des produits de panification et de viennoiserie dans les règles d'hygiène et de sécurité, maintenir son poste de travail en état de propreté et ranger celui-ci en fin d'épreuve
- Présenter les produits finis

Déroulement de l'épreuve

7h00 Épreuve ponctuelle : écrite, pratique

- Phase écrite :
- Phase pratique :

EG1- Français et histoire - géographie-éducation civique

Objectifs et contenu de l'épreuve

L'épreuve de français et d'histoire – géographie - éducation civique permet d'apprécier :

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	11

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

Critères d'évaluation

L'épreuve de français et d'histoire – géographie- éducation civique* est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie- éducation civique.

Déroulement de l'épreuve

Epreuve ponctuelle – 2 heures +15 minutes

EG2 - Mathématiques - sciences physiques et chimiques

Objectifs et contenu de l'épreuve

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation, l'une en mathématiques, l'autre en sciences physiques et chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel.

Critères d'évaluation

Evaluation par épreuve ponctuelle :

L'épreuve d'une durée de deux heures, notée sur 20 points, comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre les sciences physiques et chimiques.

Déroulement de l'épreuve

- Partie Mathématiques (notée sur 10 points) : 1 heure
- Partie Sciences physiques et chimiques (notée sur 10 points) : 1 heure

EG3 - Langue vivante

Critères d'évaluation

Il est constitué de deux situations d'évaluation, d'une durée de 20 minutes chacune, notées chacune sur 20 et choisies par l'enseignant évaluateur parmi les trois possibilités suivantes :

A – Compréhension de l'écrit/expression écrite ;

B – Compréhension de l'oral ;

C – Compréhension de l'écrit/expression orale.

Une proposition de note est établie, qui résulte de la moyenne des deux notes obtenues. La note définitive est établie par le jury.

Déroulement de l'épreuve

Epreuve ponctuelle

Epreuve orale – durée : 20 minutes – préparation : 20 minutes.

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	12

Liste des contacts

Contact renseignements et inscriptions

Equipe de la CMA FORMATION

0590 80 23 33

formations@cmguadeloupe.org

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

Référent handicap :

Mme Sandrine MONSIGNY

0690 41 18 51

smonsigny@cmguadeloupe.org

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOULANGER	Livret de présentation	13/04/2026	13