



Diplôme de l'Éducation nationale – Niveau 3 (RNCP37537)
Enregistré à France Compétences
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537>
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029

DESCRIPTION DE LA FORMATION

- ✓ Diplôme Éducation Nationale de niveau 3.
- ✓ Durée : 2 ans.
- ✓ Environ 800h de formation.
- ✓ 23 semaines au lycée / 67 semaines en entreprise.
- ✓ Prérequis : Terminer le Cycle 4 (fin de 3eme), une 2de professionnelle ou un autre CAP
- ✓ Taux de réussite : 1ère session 2026.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ Devenir un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.
- ✓ Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières pétrir les pâtes, peser et façonner les pains.
- ✓ présenter au personnel de vente les produits réalisés.
- ✓ Evoluer avec le secteur de la boulangerie avec la fabrication de produits de restauration légère



01 – APPROVISIONNEMENT, COMMUNICATION, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET HYGIÈNE EN BOULANGERIE

Organiser le rangement des produits réceptionnés ; réceptionner et stocker les marchandises ; appliquer les mesures d'hygiène, de santé, de sécurité et de sécurité alimentaire ; respecter la démarche environnementale ; contrôler la conformité des produits et rendre compte des non-conformités ; transmettre un argumentaire sur les produits au personnel de vente ; utiliser un langage approprié à la situation.

02 – PRODUCTION ET PRÉSENTATION DE PRODUITS DE PANIFICATION ET DE BOULANGERIE

Organiser son travail ; effectuer les calculs nécessaires à la production ; peser et mesurer ; préparer et fabriquer les produits de panification ; conditionner les produits fabriqués ; disposer les produits au magasin avec le personnel de vente ; contrôler poids, quantités et aspect visuel ; rendre compte des non-conformités et dysfonctionnements.

03 – FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE-ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Communiquer efficacement à l'oral et à l'écrit.

Analyser des textes ou situations en lien avec le métier.

Mobiliser ses connaissances pour construire un jugement réfléchi et citoyen.

04 – MATHÉMATIQUES ET PHYSIQUE-CHIMIE

Rechercher, organiser et exploiter des informations pour résoudre un problème ou mener une expérimentation. Analyser et communiquer les résultats de manière argumentée, en respectant les règles de sécurité.

05 – ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Développer ses capacités motrices et adopter une organisation favorisant l'apprentissage, l'entraînement et la santé. S'engager de manière responsable et solidaire tout en découvrant le patrimoine culturel, sportif et artistique.

06 – LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

Évaluer, au niveau A2 du CECRL, la capacité du candidat à comprendre et s'exprimer à l'oral et à l'écrit dans des situations professionnelles.

07 – PRÉVENTION – SANTÉ – ENVIRONNEMENT

Analyser des situations de la vie professionnelle ou quotidienne pour identifier les enjeux de santé, d'environnement ou de consommation.

Proposer et communiquer des solutions adaptées et sécurisées.

08 – MOBILITÉ (FACULTATIF)

S'adapter à un contexte professionnel étranger en comprenant son environnement et ses caractéristiques culturelles. Réaliser et comparer des activités professionnelles afin de développer sa communication et son ouverture internationale.

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou de blocs de compétences :

Nous contacter pour une étude précise du dossier.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation Pâtisserie boulangère
- Certificat de spécialisation Desserts de restaurant
- Certificat de spécialisation Employé traiteur
- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier
- Brevet professionnel Boulanger

MÉTIERS VISÉS

- Ouvrier boulanger, Boulanger, Artisan boulanger
- Ouvrier de fabrication qualifié en boulangerie

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Coût de la formation : pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil
- Aucun frais d'inscription ni de scolarité
- Accompagnement personnalisé et aide à la recherche d'entreprise
- Modalités pédagogiques : cours collectifs, théorie, mises en pratique sur plateaux techniques (laboratoire ou fournil pédagogique)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Modalités d'évaluation : épreuves écrites, épreuves pratiques.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Être âgé de 16 à 29 ans révolus, ou être reconnu travailleur handicapé (RQTH).

Satisfaire à un entretien de motivation et de recrutement, en vue de la validation de l'admissibilité et du positionnement en apprentissage.

Trouver une entreprise d'accueil et signer un contrat d'apprentissage.

Je contacte l'accueil de l'établissement pour obtenir un dossier de candidature. Une fois le dossier complété et remis à l'UFA, un rendez-vous est fixé avec le Chef d'établissement.

La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement. Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire ont lieu de février à juillet.