

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 867**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Boulanger

Nouvel intitulé : Boulangier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 7	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce CAP travaille en boulangerie artisanale, industrielle ou intégrée en grande surface. Il connaît les techniques de production des pains courants et des pains spéciaux. Il fabrique également des viennoiseries et peut avoir une petite activité de traiteur. Il travaille aussi bien à la main qu'à la machine.

Ses notions en commerce et comptabilité peuvent lui permettre d'exercer à son compte, le plus souvent après avoir exercé son métier pendant plusieurs années.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Boulangerie, boulangerie pâtisserie, artisanale ou intégrée dans une grande surface
ouvrier boulanger

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Préparation d'une production Production

Expression française

Mathématiques

Vie sociale et professionnelle

Éducation physique et sportive

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

OUI NON

Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

31/07/02

Dernière session 2015

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification suivante : [Boulangier](#)