

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2 ANS | 1 AN

RNCP37909 | NIVEAU 3

CAP BOULANGER

Avec l'EPMT, formez-vous au CAP Boulanger en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

FABRIQUER ET PRÉSENTER DES PAINS ET DES VIENNOISERIES

Le titulaire du CAP Boulanger est qualifié pour :

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.
- Pétrir la pâte, peser et façonner les pains.
- Assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **15 ans ET** être issu de **3ème OU**
Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour).

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être titulaire d'un **diplôme de niveau 3 ou 4 OU**
Avoir intégralement suivi une **classe de 1ère**.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

3 214 heures.

Volume horaire en entreprise

2 348 à 2 358 heures.

Volume horaire en présentiel

850 à 860 heures.

Volume horaire en distanciel

6 heures en FOAD.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

1 607 heures.

Volume horaire en entreprise

1 207 à 1 217 heures.

Volume horaire en présentiel

394 à 404 heures.

Volume horaire en distanciel

6 heures en FOAD.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge minimum peut être abaissé si le candidat a terminé sa 3ème et qu'il atteint 15 ans au plus tard le 31 décembre.

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Programme ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue en 8 mois

QUALITÉS REQUISES

Veille au respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, discipline et organisation.

Sens artistique développé.

Goût pour le travail en équipe.

Résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les directives supplémentaires pour les candidats sortant de 3ème et atteignant 15 ans après la rentrée

- Signer une promesse d'embauche.
- S'inscrire aussi dans un lycée professionnel.
- Signer une convention autorisant le suivi d'un parcours personnalisé en CFA dès la rentrée. [Circulaire n° 2013-143 du 10-9-2013](#)

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.

- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : 79% de candidats admis

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Sept blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie.
- BLOC 2 : Production et présentation de produits de panification et de boulangerie.
- BLOC 3 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique.
- BLOC 4 : Mathématiques et physique-chimie.
- BLOC 5 : Langue vivante étrangère.
- BLOC 6 : Éducation physique et sportive.
- BLOC 7 : Prévention-santé-environnement.

PROGRAMME

Les enseignements généraux

- Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Français
- Histoire - Géographie - Éducation Civique
- Mathématiques - Physique - Chimie

Les enseignements professionnels

- Arts Appliqués
- Gestion
- Pratique
- Sciences Appliquées
- Technologie
- Projet chef d'œuvre

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus | t.debus@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 396 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 laboratoire de boulangerie de 14 postes.
- 1 laboratoire de chocolaterie de 18 postes et 1 espace d'exposition.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 30 postes et qui sert de centre d'examen.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optimis, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves se déroulent en fin de formation, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

- Technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée : écrite
- Production : écrite et pratique.
- Chef d'Œuvre : orale

Des épreuves générales

Toutes les épreuves se déroulent en fin de formation, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Les titulaires d'un diplôme européen de niveau 3 ou 4 en sont dispensés.

- Prévention Santé Environnement : écrite.
- Français : écrite et orale.
- Histoire-Géographie et Éducation civique : orale.
- Mathématiques - sciences physiques et chimique : écrite.
- LV1 : écrite et orale.
- Éducation physique et sportive : sportive.
- LV2 facultative : orale.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CAP Boulanger est capable de réaliser des produits de boulangerie des pains courants, des pains de tradition Française, d'autres pains et des viennoiseries levées et feuilletées.

En complément de ces productions, il est capable de réaliser des produits de base en restauration boulangère

- Il doit être capable de présenter 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.

Contexte professionnel (emplois concernés à terme)

- Ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable.
- L'actualisation des connaissances et la poursuite de la formation permettront au titulaire du CAP d'accéder à des postes à responsabilités et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Types d'entreprises

- Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires

- Entreprises de la filière « Blé - farine - pain »

Environnement technique caractérisé par

- La connaissance du matériel, des process et des matières premières utilisées permettant la réalisation et la présentation des produits.
- L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail: 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : [remboursable sous conditions](#).

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant*).

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | [Achat en ligne](#) - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau mixte 221,64€] [cravate 20,90€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuel

- [NH&R](#) [mallette + ensemble 315€] | [Achat en ligne](#)
- [Maison Lejeune](#) [mallette + ensemble 320€]
- [Eurolam](#) [mallette + ensemble 296.02€] | [Achat en ligne](#) référence à copier CA25000220
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration: Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

[Bac Pro Boulanger-Pâtissier](#)

[CAP Pâtissier](#)

[CS Boulangerie spécialisée](#)

[CS Pâtisserie de boutique](#)

[CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie](#)