



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

CAP BOULANGER

Référentiel officiel de l'Éducation Nationale

Programme de reconversion professionnelle

& Modules spécifiques :

- Pains au levain
- Cuisson au four à bois Le Panyol
- Pains Biologiques
- Brioches régionales
- ...



CAP BOULANGER

en formation continue

OBJECTIFS

La réputation de l'Ecole Christian Vabret n'est plus à faire; depuis 1990, l'Ecole transmet un ensemble de valeurs et de savoir-faire.

Pour qui ? Pour les adultes en reconversion professionnelle

Le but ? Préparer au métier de boulanger

La durée ? 5 mois en centre de formation et 2 mois en entreprise

Formateurs de haut niveau, équipements performants, groupes de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos apprenants et permettre à chacun d'eux de pouvoir **exprimer son talent**.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir au moins 18 ans
- Maîtrise de la langue française
- Posséder un titre de séjour/visa valide

DURÉE DE LA FORMATION

Du 18 août 2025 au 6 mars 2026

- 21 semaines en centre de formation
- 8 semaines de stage en entreprise

COÛT DE LA FORMATION

- Frais d'inscription : **80€**

En fonction des diplômes obtenus

- Enseignement professionnel : **9 637€**
- Enseignement professionnel + Anglais : **9 937€**
- Enseignement professionnel + Anglais **11 237€**
+ Enseignement général

VALIDATION

- **UNIQUE en France.** Diplôme délivré par l'Education Nationale en contrôle en cours de formation
- Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

3 rue Lavoisier
15000 AURILLAC

www.efbpa.fr

Contact : Sandra VERDIER formation@efbpa.fr

Tel. +33 (0)4 71 63 48 02

en partenariat avec :

Région Auvergne Rhône Alpes

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

et le GRETA
des Monts du Cantal

académie
Clermont-Ferrand 
MONTS DU CANTAL)))

DÉTAILS DE LA FORMATION

Tous les cours se déroulent sur le campus de l'École Christian Vabret



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (obligatoire pour tous)

DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA BOULANGERIE

Vous étudierez tous les produits inhérents au référentiel officiel qui seront validés par le diplôme du CAP BOULANGER :

- Pain courant,
- Pain de tradition française,
- Pain de campagne,
- Pain de mie,
- Pain viennois,
- pain complet,
- Viennoiserie en pâte levée (brioche),
- Viennoiserie en pâte levée feuilletée (croissant),

Vous bénéficierez également de modules spécifiques supplémentaires :

- Point fort de la formation, la Cuisson au Four à Bois (four Le Panyol) vous sera proposé plusieurs fois, un vrai plus...
- Pains au levain (rustique, seigle,..) avec un travail sur différentes méthodes de fermentations (levain (pâteux, liquide), poolish, pâte fermentée, levain levure
- Différentes techniques de travail en direct et en différé (pointage bac, détente retardée, pousse lente, pré-poussé, bloqué...
- Semaine à thèmes : Initiation à la cuisine, Initiation à la pâtisserie, Pains aromatiques et spéciaux (seigle, meule, ciabatta, méteil ...) , pains régionaux, Brioches régionales et viennoiseries garnies
- Pains biologiques à partir de farines spécifiques et de blés anciens (épeautre, kamut, blé dur ...)
- Traiteur snacking (pâte briochée, pâte feuilletée, pâte brisée, Focaccia, pain polaire, wraps, petits fours)..

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Environnement Economique et Juridique
- Prévention Santé Environnement
- Hygiène
- Sciences appliquées
- Technologie

STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE

- 8 semaines obligatoires

Nous mettons à votre disposition notre réseau national d'entreprises partenaires

- Possibilité d'allonger la période d'application en entreprise

- 4 semaines 175 €
- 12 semaines 350 €

ENSEIGNEMENT GENERAL (en fonction des diplômes obtenus*)

- Français, Histoire et Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques et Sciences-Physiques
- Anglais

*obligatoire pour les candidats ne pouvant pas justifier d'un diplôme équivalent ou supérieur reconnu par l'Education Nationale

Du rêve à la réalité !!!

Code CPF
244867



Les frais de scolarité comprennent :

- Frais d'inscription + frais de formation
- Les cours + manuel professionnel
- La mallette boulangère professionnelle indispensable pour les cours de pratique
- Une tenue professionnelle complète (veste + pantalon + chaussures + 3 tabliers + 5 toques)



Demande de prise en charge financière :

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives.

Cette formation peut être prise en charge par des organismes de financement :

- Vous êtes salarié sous contrat à durée indéterminée, renseignez-vous auprès de l'Organisme auquel vous cotisez (TRANSITIONPRO, FAFCEA, FAFSEA, OPCALIM, ANFH, UNIFAF, AGEFOS, UNIFORMATION,...)
- Vous êtes demandeur d'emploi, renseignez-vous auprès de France Travail
- Vous êtes demandeur d'emploi ou salarié, vous pouvez aussi vous renseigner auprès du Compte Personnel de Formation en indiquant directement l'action de formation sur votre compte.

Que faire après la formation ?

Nous mettons à votre disposition notre réseau National et International.

Vous recevrez par mail toutes nos offres d'emplois.

Vous serez mis en relation avec nos anciens élèves devenus salariés en boulangerie ou artisans boulangers.

Logement

L'hébergement, nous mettons à votre disposition une liste de logements.

Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :

L'École Christian Vabret accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation.

Nathalie BREUIL, notre référent handicap est à votre écoute (n.breuil@efbpa.fr).

Les exigences liées aux métiers de boulanger, pâtissier et cuisinier (position verticale, port de charge, déplacements incessants) sont à prendre en considération dans le projet des personnes à mobilité réduite d'intégrer nos parcours de formation.

Nous conseillons aux personnes concernées de prendre contact avec CAP EMPLOI, AGEFIPH, la Maison du handicap ou FAGERH.



Ecole Christian Vabret
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Boulangerie - 3 rue Lavoisier
- 15000 Aurillac
Tél : 04 71 63 48 02 / Mail :
formation@efbpa.fr

Suivez nos actualités en cliquant sur les logos

