

CAP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1503978F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Rennes-Bruz

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées, levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Le titulaire du CAP Boulanger doit être capable

- De réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers et viennoiseries)
- De planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- D'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- D'analyser et rectifier ses techniques en fonction des situations
- D'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- De gérer et d'animer une équipe

Programme

Enseignements généraux : (400h)

- PSE
- Français
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques / Sciences physiques et chimiques
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels : (440h)

- Pratiques professionnelles
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef-d'œuvre
- Arts appliqués

Modalités d'organisation par année de formation

- 12 ou 13 de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 de formation en entreprise
- 5 semaines de congés par an (prise durant les semaines en entreprise)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Niveau Savoirs de base / Primaire

Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP boulanger
Code RNCP : 37537

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1552544	Présentiel	Saint-Malo	31/08/2024	29/06/2026
1563765	Présentiel	Bruz	31/08/2024	29/06/2026
1575764	Présentiel	Fougères	31/08/2024	29/06/2026
1825449	Présentiel	Saint-Malo	31/08/2025	29/06/2027
1825451	Présentiel	Fougères	31/08/2025	29/06/2027
1825453	Présentiel	Bruz	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #1503978F