

CAP boulanger (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 1504006F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Contenu

Objectifs

Obtention du CAP Boulanger en 1 an - Destiné aux personnes ayant validé un CAP de la branche ou un BAC.

Cette formation en 1 an cible des personnes sans connaissance préalable de la boulangerie qui appréhenderont rapidement le métier de boulanger et qui seront aisément capables d'accéder à un diplôme de niveau IV.

Objectif(s) de formation

A l'issue de la formation, le titulaire sera capable de :

- Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Les différentes fonctions de l'activité en boulangerie sont :

- L'approvisionnement
- La production
- L'entretien et la sécurité
- Le contrôle qualité

Objectif(s) pédagogique(s)

Le diplôme permet de savoir :

- Fabriquer des pains, viennoiserie sous l'autorité d'un responsable en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité
- Organiser son poste de travail, participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.

Programme

Enseignement Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et social
- Commercialisation
- Prévention santé environnement
- Anglais
- Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

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
1824069	Présentiel	Bruz	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #1504006F