

CAP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 1601620F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CAP boulanger doit être 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.

Programme

- 1- Enseignements professionnels
- Pratique professionnelle en laboratoire
- Technologie
- Sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement
- 2- Enseignements généraux
- Mathématiques
- Français
- Anglais
- Histoire/Géographie
- Sciences physiques
- EPS
- 3- Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	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
1605959	Présentiel	Vannes	01/09/2024	02/07/2026
1884098	Présentiel	Vannes	31/08/2025	01/07/2027

Source : GREF Bretagne #1601620F