

CAP boulanger (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1904398F — Mise à jour : 23 septembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Réceptionner et stocker des denrées alimentaire
- de mettre en place son poste de travail en conformité, respecter les consigne d'hygiène.
- De réaliser des produits de boulangerie

Programme

Domaine professionnel.

Approvisionnement et organisation de la production

Production

Sciences appliquées à l'alimentation et prévention sécurité environnement

Commercialisation et distribution de la production

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	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
1810382	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #1904398F