

CAP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1907505F — Mise à jour : 10 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Dinan-Aucaleuc**

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)
- 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 ces techniques en fonction des situations
- de gérer et animer une équipe

Programme

Enseignements généraux :

- Prévention santé environnement
- Français • Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels :

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Chef d'oeuvre

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Préqualification / Collège

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
1587133	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2024	29/06/2026
1815096	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #1907505F