

CAP boulanger (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23116546F — Mise à jour : 10 octobre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Dinan-Aucaleuc

Contenu

Objectifs

La formation CAP Boulanger permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries),
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations,
- Gérer et animer une équipe.

Programme

Enseignements techniques et professionnels :

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

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
1815101	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2025	29/06/2026