

# CAP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24124859F — Mise à jour : 4 décembre 2025

Organisme responsable : CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers

## Contenu

### Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP boulanger sera capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de traditions françaises, autres pains, ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de développement durable. Il sera aussi capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en boulangerie.

### Programme

#### COMPETENCES

##### Bloc 1 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente - Utiliser un langage approprié à la situation

##### Bloc 2 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production - Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer - Conditionner les produits fabriqués
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

##### Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

##### Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie

##### Bloc 5 - Langue vivante étrangère

##### Bloc 6 - Éducation physique et sportive

##### Bloc 7 - Prévention-santé-environnement

##### Bloc 8 - Mobilité (bloc facultatif)

##### Bloc 9 - Langue vivante (Bloc facultatif)

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

**Sans niveau spécifique**

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         |
|------------|------------|----------|------------|------------|
| 1646171    | Présentiel | Guipavas | 31/08/2024 | 29/06/2026 |
| 1835197    | Présentiel | Guipavas | 31/08/2025 | 29/06/2027 |

Source : GREF Bretagne #24124859F