

CAP boulanger

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 24153800F — Mise à jour : 26 mars 2026

Organisme responsable : ASCOR (ESPACE CONCOURS) - (CAMPUS DES ECOLES)

Contenu

Objectifs

Compétences attestées :

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

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

Programme

Modalités pédagogiques :

La formation préparant les épreuves professionnelles du CAP «Boulangier» est réalisée en enseignement à distance en e-learning.

La progression pédagogique est organisée autour des compétences évaluées lors des épreuves professionnelles (EP) et l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE) du CAP Boulanger. Des cours théoriques relatifs aux compétences et critères d'évaluation du référentiel sont disponibles sous forme de fiches téléchargeables et/ou interactives et de vidéos. Le Stagiaire pourra également assister à des cours en direct afin de développer ses compétences et de profiter d'un accompagnement personnalisé par le formateur. La mise en œuvre de chacune de ces étapes est supervisée par le formateur, qui sera disponible à tout moment pour accompagner le Stagiaire dans sa progression pédagogique (courriels, messages sur le forum).

Il est possible de revenir à tout moment dans les modules si les connaissances et compétences ne sont pas acquises. Un planning de formation est disponible lors de l'entrée en formation afin que le Stagiaire suive une progression adaptée à son projet.

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
1902914	À distance	—	31/10/2024	29/06/2026
2128213	À distance	—	31/10/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #24153800F