

CAP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25179553F — Mise à jour : 6 mai 2026

Organisme responsable : CMA Formation Rennes-Bruz

Contenu

Objectifs

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

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 l'exécution d'une fabrication en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Repérer les défauts tout au long du processus de fabrication,
- Communiquer les caractéristiques techniques des produits fabriqués.

Programme

Blocs de compétences

RNCP37537BC01 – Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

RNCP37537BC02 – Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

RNCP37537BC03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

RNCP37537BC04 – Mathématiques et physique-chimie

RNCP37537BC05 – Langue vivante étrangère

RNCP37537BC06 – Éducation physique et sportive

RNCP37537BC07 – Prévention-santé-environnement

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Savoirs de base / Primaire

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP boulanger

Code RNCP : 42115

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090042	Présentiel	Saint-Malo	31/08/2026	29/06/2028
2090043	Présentiel	Fougères	31/08/2026	29/06/2028
2090044	Présentiel	Bruz	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179553F