

CAP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25179586F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CAP Boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains. Il assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Programme

Enseignement professionnel : Pratique professionnelle ; Technologie professionnelle ; Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Enseignement général : Français ; Histoire Géographie ; Mathématiques ; Sciences physiques ; Anglais ; EPS

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
2090080	Présentiel	Quimper	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179586F