

CAP boulanger (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25179598F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

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 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

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP boulanger

Code RNCP : 42115

Métiers associés

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090094	Présentiel	Vannes	31/08/2026	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #25179598F