

CAP boulanger (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180462F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : CMA Formation Dinan-Aucaleuc

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 le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations,
- Gérer et animer une équipe.

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

À minima 400h pour un parcours en un an.

Réduction de durée suivant profil

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

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
2091211	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2026	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180462F