

CAP boulanger (en 1an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 26203058F — Mise à jour : 26 mars 2026

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

Contenu

Objectifs

Les objectifs pédagogiques de la formation sont :

- Gérer l'approvisionnement, la communication, la sécurité alimentaire et l'hygiène au sein de sa boulangerie.
- Produire et présenter des produits de panification et de boulangerie.
- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle (mise en relation d'enjeux, de dispositions réglementaires et de mesures de prévention)

Programme

Modalités pédagogiques :

La formation préparant les épreuves professionnelles du CAP « Boulanger » 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

Aucun prérequis

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
2249632	À distance	—	31/03/2026	29/06/2027

