CAP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 1503978F — Mise à jour : 26 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées, levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.
Le titulaire du CAP Boulanger doit être capable

- De réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers et viennoiseries)
- De planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- D'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- D'analyser et rectifier ses techniques en fonction des situations
- D'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- De gérer et d'animer une équipe

Programme

Enseignements généraux : (400h)

- PSE
- Français
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques / Sciences physiques et chimiques
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels : (440h)

- Pratiques professionnelles
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef-d'œuvre
- Arts appliqués

Modalités d'organisation par année de formation

- 12 ou 13 de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 de formation en entreprise
- 5 semaines de congés par an (prise durant les semaines en entreprise)

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 : 37537

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1825449S	Présentiel	Saint-Malo	01/09/2025	30/06/2027
1825451S	Présentiel	Fougères	01/09/2025	30/06/2027
1825453S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #1503978F