CAP boulanger

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 1601620F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP boulanger doit être capable de réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Programme

1- Enseignements professionnels
Pratique professionnelle en laboratoire
Technologie
Sciences appliquées
Environnement économique, juridique et social
Prévention Santé Environnement

2- Enseignements généraux
Mathématiques
Français
Anglais
Histoire/Géographie
Sciences physiques
EPS

3- Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	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
1884098S	Présentiel	Vannes	01/09/2025	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #1601620F