CAP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 1907505F — Mise à jour : 10 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Dinan-Aucaleuc**

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)
- de planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- d'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des démandes
- d'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations
- de gérer et animer une équipe

Programme

Enseignements généraux :
• Prévention santé environnement
• Français • Histoire, géographie et éducation morale et civique
• Mathématiques
• Sciences physiques et chimiques
• Éducation physique et sportive
• Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels :
• Pratique professionnelle
• Technologie
• Sciences Appliquées
• Gestion Appliquée
• Chef d’oeuvre

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Préqualification / Collège	**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
1815096S	Présentiel	Aucaleuc	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #1907505F