Boulanger

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2390176F — Mise à jour : 25 août 2026

Organisme responsable : **GRETA-CFA EST-BRETAGNE**

Présentation de la formation

Objectifs

Permettre aux participants d'acquérir une qualification reconnue par la profession attestant de leurs compétences techniques, technologiques et d'organisation vis à vis de l'exercice du métier.

Programme

- Fabrication de pain de tradition française et des pains courants, méthodes de pétrissage, de pesage, façonnage, de pétrissage et maîtrise des cuissons
- Fabrication d'autres produits tels que : pain de campagne, pain complet et pain de seigle
- Fabrication de croissants, pains au chocolat en pâte levée et feuilletée
- Fabrication de produits en pâte à pain au lait
- Les différentes techniques de pâtes les différentes techniques de crème
- Les techniques de travail du chocolat
- Entretien des équipements et locaux
- Fonctionnement des appareils et des organes de sécurité
- Contrôle des matières premières, des poids des produits et leur aspect "produit fini"
- Maîtrise des approvisionnements : bon de livraison, rangement et fiches de stock

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Savoirs de base / Primaire	**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
2214248S	Présentiel	Rennes	02/11/2026	04/06/2027

Source : GREF Bretagne #2390176F