CAP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25178001F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **FONDATION APPRENTIS D'AUTEUIL**

Présentation de la formation

Objectifs

Compétences attestées :

Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Organiser le rangement des produits réceptionnés
- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Appliquer les mesures d’hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l’approvisionnement
- Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
- Utiliser un langage approprié à la situation

Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**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
2075210S	Présentiel	Priziac	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25178001F