CAP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25179658F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.
Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.
À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades).
Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.
En métropole, les épreuves de ce CAP peuvent également être organisées au cours du cursus du bac pro Boulanger - pâtissier préparé en 3 ans.

Programme

L'enseignement technologique et professionnel concerne :

- la technologie (connaissance des matières premières, des différents produits et des matériels, les étapes de la panification, les méthodes de fermentation, etc.)
- les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- la connaissance de l'entreprise
- le pétrissage, pesage, façonnage, enfournement

Des ateliers d'expression artistique et d'éducation physique et sportive sont proposés en enseignements facultatifs.
Le stage en entreprise se déroule sur une période de 16 semaines (8 semaines en 1re année, 8 semaines en 2e année).

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**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
2090181S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179658F