CAP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180769F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP boulanger sera capable de réaliser des produits de boulangerie : pains courants, pains de traditions françaises, autres pains, ainsi que des viennoiseries levées et levées feuilletées dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de développement durable. Il sera aussi capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en boulangerie.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - 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

Bloc 2 - 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

Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie

Bloc 5 - Langue vivante étrangère

Bloc 6 - Éducation physique et sportive

Bloc 7 - Prévention-santé-environnement

Bloc 8 - Mobilité (bloc facultatif)

Bloc 9 - Langue vivante (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

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
2091559S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180769F