CAP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211872F — Mise à jour : 22 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation CAP Boulanger permet d'acquérir les compétences suivantes :

• Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries),
• Planifier l'exécution d'une fabrication en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
• Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
• Repérer les défauts tout au long du processus de fabrication,
• Communiquer les caractéristiques techniques des produits fabriqués

Programme

Blocs de compétences

RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
RNCP37537BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP37537BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP37537BC05 - Langue vivante étrangère
RNCP37537BC06 - Éducation physique et sportive
RNCP37537BC07 - Prévention-santé-environnement

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
2329522S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	02/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211872F