CAP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211878F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP Boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries
Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains. Il assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson

Programme

Enseignement professionnel : Pratique professionnelle ; Technologie professionnelle ; Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
Enseignement général : Français ; Histoire Géographie ; Mathématiques ; Sciences physiques ; Anglais ; EPS

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
2329528S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26211878F