CAP boulanger (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211928F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :
Réceptionner et stocker des denrées alimentaire
de mettre en place son poste de travail en conformité, respecter les consigne d'hygiène.
De réaliser des produits de boulangerie

Programme

Domaine professionnel.
Approvisionnement et organisation de la production
Production
Sciences appliquées à l'alimentation et prévention sécurité environnement
Commercialisation et distribution de la production

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**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
2329586S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26211928F