

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE  
(cad) CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION  
05.49.62.24.90  
86-cfa-cad@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

aucune

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

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, sandwiches, 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...

## Contenu et modalités d'organisation

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.

Durées de la formation \*910h en cours du jour  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

## Validation(s) Visée(s)

CAP boulanger - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00227838	du 30/08/2021 au 07/07/2023	(86)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		  	
00256711	du 05/08/2022 au 05/07/2024	(86)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		  	
00339970	du 28/08/2023 au 04/07/2025	(86)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - CFA DE LA CMA 86		Non éligible	

00350545

du 02/10/2023 au  
28/06/2024

(86)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE - CFA DE  
LA CMA 86

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00412527

du 26/08/2024 au  
03/07/2026

(86)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE - CFA DE  
LA CMA 86

Non  
éligible

Contrat  
app