

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
(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  
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

## 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.

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	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00256711	du 05/08/2022 au 05/07/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00339970	du 28/08/2023 au 04/07/2025	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		Non éligible	Contrat app
00350545	du 02/10/2023 au 28/06/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		MON COMPTE FORMATION	FPC

00412527

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

Saint-Benoît  
(86)

CMA FORMATION  
SAINT BENOIT

Non  
éligible



00556706

du 25/08/2025 au  
09/07/2027

Saint-Benoît  
(86)

CMA FORMATION  
SAINT BENOIT

Non  
éligible

