

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -  
SIÈGE

Sylvie DOUX  
05.45.78.35.48  
16-cma-apprentissage@cma-  
nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

## Sélection :

Dossier

## Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme  
(Niveau 1 européen)

## Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

## 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

## 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. Le stage en entreprise se déroule sur une période de 16 semaines (8 semaines en 1<sup>re</sup> année, 8 semaines en 2<sup>e</sup> année).

Durées de la formation \*840h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

## Suite de parcours

Il existe plusieurs poursuites d'études dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie pour le titulaire du CAP.

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00168077	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(16)	CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIER ET DE L'ARTISANAT DE NOUVELLE- AQUITAINE CHARENTE - SITE DE BARBEZIEUX			Non éligible



**00227753**

du 01/09/2021 au  
30/06/2023

(16)

CFA DE LA  
CHAMBRE DE  
MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE  
NOUVELLE-  
AQUITAINE  
CHARENTE - SITE  
DE BARBEZIEUX

Non  
éligible



**00262295**

du 01/09/2022 au  
30/06/2024

(16)

CFA DE LA  
CHAMBRE DE  
MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE  
NOUVELLE-  
AQUITAINE  
CHARENTE - SITE  
DE BARBEZIEUX

Non  
éligible



**00328948**

du 01/09/2023 au  
30/06/2025

(16)

CFA DE LA  
CHAMBRE DE  
MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE  
NOUVELLE-  
AQUITAINE  
CHARENTE - SITE  
DE BARBEZIEUX

Non  
éligible



**00396533**

du 01/09/2024 au  
30/06/2026

(16)

CFA DE LA  
CHAMBRE DE  
MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE  
NOUVELLE-  
AQUITAINE  
CHARENTE - SITE  
DE BARBEZIEUX

Non  
éligible

