

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
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)  
Élève 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 :

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.

## 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 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).

Parcours de formation personnalisable ?  Oui  Non  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	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	 
00227753	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	 
00262295	du 01/09/2022 au 30/06/2024	BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	 
00328948	du 01/09/2023 au 30/06/2025	BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	

**00396533**

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

Barbezieux-  
Saint-Hilaire  
(16)

**CMA FORMATION  
BARBEZIEUX**

Non  
éligible



**00551308**

du 01/09/2025 au  
30/06/2027

Barbezieux-  
Saint-Hilaire  
(16)

**CMA FORMATION  
BARBEZIEUX**

Non  
éligible

