

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
Espace Accueil Orientation  
05.57.59.25.25  
33-eao@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  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Conditions d'accès à l'apprentissage et au contrat de professionnalisation

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Le/la boulanger(e) est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il/elle participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il/elle pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades...).

## Contenu et modalités d'organisation

Programme ( Cf référentiel diplôme) Enseignement général : Mathématiques, Français, Langues vivante (Anglais), Histoire-Géographie, Sciences physiques, Éducation physique et sportive. Pratiques et enseignements Professionnels : Prévention Santé Environnement, Gestion appliquée, Connaissance de l'environnement économique et juridique des entreprises, Sciences appliquées, Technologie, Arts appliqués, Pratique professionnelle.

Commentaires sur la durée hebdomadaire **Parcours individualisé en fonction des diplômes obtenus**  
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

**CAP Pâtisserie, Mention Complémentaire Boulangerie et/ou Pâtisserie, Brevet professionnel Boulangerie et/ou Pâtisserie, Brevet de Maîtrise Boulangerie et/ou Pâtisserie...**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169589	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		Non éligible	 
00207565	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		Non éligible	 
00256068	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Bordeaux (33)	CMA FORMATION BELIMA-ISFORA		Non éligible	 
00327412	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Bordeaux (33)	CMA FORMATION INSAV		Non éligible	

00429383

du 02/09/2024 au  
30/06/2026

Bordeaux (33)

CMA FORMATION  
INSAV

Non  
éligible



00535773

du 02/09/2025 au  
30/06/2027

Bordeaux (33)

CMA FORMATION  
INSAV

Non  
éligible

