CAP BOULANGER

à du au

Financé par

CFA Ardeqaf Spécialisé public handicapé

Olivet

Tél :

CONDITIONS D'ADMISSION

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

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, sandwichs, 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 ans.

Programme :

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 1re année, 8 semaines en 2e année).

LES AUTRES SESSIONS

	Adresse	Date de sessions	Publics	Financeurs
AL	Bourges (18)	du 01/09/2025 au 25/06/2027	Public dans le cadre du contrat d'apprentissage	OPCO
AL	Orléans (45)	du 01/09/2025 au 25/06/2027	Public dans le cadre du contrat d'apprentissage	OPCO
AL	Chartres (28)	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Tout public	OPCO

Informations pratiques

Organisme responsable :

- Olivet
Numéro de session : / Référence GIP : 22467
Mise à jour le 11/03/2025