

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.

A 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.

Télécharger la fiche métier CAP BOULANGER

Programme :

Objectifs :

Fabriquer les principaux produits de boulangerie et différentes variétés de viennoiseries

Qualités requises :

Aimer travailler une matière vivante qui vous dicte le rythme et la façon de faire.
Etre habile de ses mains et rigoureux.

Contenu :

Formation d'une durée de 2 ans

16 heures d'enseignement général/semaine

17 heures d'enseignement professionnel/semaine

Périodes de Formation en Milieu Professionnel :

Le stage en entreprise se déroule sur une période de 16 semaines (8 semaines en 1ère année, 8 semaines en 2ème année).

Informations pratiques

Organisme responsable :

[Lycée privé professionnel Notre-Dame](#) - Saint-Maurice-Saint-Germain

Publics :

- Public de la formation initiale

Financement :

- Formation scolaire : privé

Numéro de session : 561980S / Référence GIP : 2945

Mise à jour le 03/10/2024