



# CAP

## BOULANGER

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL – DIPLOME D'ETAT DE NIVEAU V

## Les objectifs

le boulanger fabrique du pain de tradition française et toutes sortes de pains spéciaux (pain de mie, de seigle, aux noix, aux graines, etc...),

Il fait également des viennoiseries (pains au chocolat, croissants, brioches, fougeroline, etc...),

Pour ces différentes réalisations, il exécute le pétrissage, le façonnage et la cuisson. La mise en route de la fabrication s'effectue donc plus tôt le matin et dans certaines boulangeries, la nuit,

Il réalise des décors en pâte à pain.

## Organisation de la formation

- importantes débouchés,
- métier créatif,
- contact avec la clientèle,
- le travail s'effectue dans le fournil, debout, souvent en équipe,
- atmosphère chaude et manipulations nombreuses,
- horaires adaptés à l'entreprise,
- respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité.

## Les métiers visés et débouchés

CAP BOULANGER  
MC BOULANGER  
BP BOULANGER  
BM BOULANGER

## Les qualités requises

- autonomie,
- sens de l'organisation,
- résistance physique et endurance.



5 Rue du Talerot - 70000 VESOUL  
Tél : 03 84 76 39 70  
www.cfa70.fr - f : CFA de Haute-Saône



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE



*Vous avez bien raison de préférer l'apprentissage.  
L'Artisanat, première entreprise de France*