RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CAP Boulanger

Maîtrisez les techniques de boulangerie

Maîtriser les techniques de boulangerie pour une production de qualité.

Objectifs

Cette formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour réaliser divers types de pains et viennoiseries, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
Pains courants
Pains de tradition
Viennoiseries

Secteurs visés

Boulangeries, pâtisseries, grandes surfaces, industries agroalimentaires

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : CAP
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Période : De 10 à 24 mois selon la session
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

Stéphane LECHEVALIER
Conseiller en Formation Professionnelle
Tél. 06 38 32 02 72
Mél. stephane.lechevalier@ac-nice.fr

Acteur du réseau FORPRO Réseau Formation Professionnelle PACA