

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CAP Boulanger

Maîtrisez les techniques de boulangerie

Réaliser des produits de boulangerie et des productions de base en restauration
boulangère.

■ Objectifs

Pains courants
Pains de tradition
Viennoiseries
Mise en valeur des produits...

■ Secteurs visés

Boulangerie artisanale, grandes et moyennes surfaces,
industries agroalimentaires, filière blé-farine-pain.

■ Infos clés

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

■ Contact

Valérie VANDEWALLE
Coordonnatrice
Tél. 04 94 22 34 07
Mél. valerie.vandewalle@ac-nice.fr

■ Parcours

Durée : 1090 h maximum
Centre : 600 h
Entreprise : 490 h