

Pour plus de contenu, connectez-vous !

Formation et pré requis (et HACCP)

Études possibles

- **Niveau CAP**
 - CAP boulangerie (obligatoire - très recommandé)

A défaut de CAP boulangerie, il faut présenter **3 ans de fiches de paie en tant que boulanger** pour pouvoir ouvrir une boulangerie ; autrement, il est possible d'ouvrir un Fournil, mais interdiction de l'appeler boulangerie

- MC (mention complémentaire) boulangerie spécialisée
- MC (mention complémentaire) pâtisserie boulangerie
- CQP tourier snacking (apprendre à préparer les pâtes)
- **Niveau Bac**
 - Bac pro boulanger pâtissier
 - BP (brevet professionnel) de boulanger
- **Niveau Bac + 2**
 - Brevet de maîtrise boulanger accessible via le réseau des chambres des métiers
 - Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques production et transformation spécialité arts et métiers de bouche

Stage

Stage de préparation à l'installation (si l'activité de boulanger est au moins en partie artisanale).

Dérogations possibles : diplôme de gestion, gérance d'une entreprise par le passé...)

HACCP

La loi impose aux métiers de la restauration commerciale, y compris ceux de l'activité de boulangerie, la formation d'au moins un salarié **en HACCP**.

Revision #5

Created 9 April 2024 07:55:24 by Maxime Jouve

Updated 14 April 2026 11:41:49 by Maxime Jouve