

Formation et pré requis

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...)