

# BOULANGER

- **CAP de Boulanger** (en 2 ans) **Niveau V**

Il permet de maîtriser toutes les étapes de la panification pour obtenir une variété infinie de pains. Il apporte aussi des connaissances en viennoiserie et brioches.

- **Brevet Professionnel** (en 2 ans) **Niveau IV**

Ce diplôme atteste d'une qualification supplémentaire dans le métier et permet d'occuper un poste de responsable et de former des apprentis.