



Le boulanger spécialisé

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

Objectifs de la formation

La formation Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor de boulanger,
- Transmettre les informations relatives aux produits fabriqués,
- Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication,
- Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie,
- Planifier l'ensemble de ses fabrications.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP37313BC01 - Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré

RNCP37313BC02 - Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

RNCP37313BC03 - Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper |
Rennes - Bruz | Fougères | Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou Bac Pro Boulanger-pâtissier



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 37313

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313>



Durée

A minima 400h, parcours en 1 an



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

83,3% Taux de réussite aux examens**

86,2% Taux de satisfaction**

91,1% Taux d'insertion*** dont 60 % en poursuite d'étude***

6% Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Dextérité
Précis et minutieux
Créatif
Aisance relationnelle
Résistance physique
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Boulangerie artisanale
Rayon boulangerie en GMS
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne

- Brevet Professionnel Boulanger
- Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES
EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

