



Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée occupe un poste de production dans une entreprise artisanale, il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine. Il débute généralement comme ouvrier boulanger

Objectifs de la formation

Réaliser des productions de boulangerie spécialisée, des viennoiseries et des décors boulangers

Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

Assurer la gestion des stocks et contrôler la qualité

Au programme

- Organisation de la production
 - Organiser
 - Réaliser
 - Contrôler
 - Communiquer
- Environnement technologique, scientifique et commercial de la production
- Évaluation de l'activité professionnelle

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

Évaluations régulières en Centre de formation et en entreprise

Examen final à l'issue de la formation

L'ensemble des blocs de certification doit être validé pour obtenir le diplôme.

Le Diplôme

➤ Le Certificat de Spécialisation de Boulangerie Spécialisée est composé de 3 blocs de compétences : [RNCP 37313](#)

➤ Organisme certificateur : Éducation Nationale

➤ Date de délivrance : 31/08/2023

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

CS en 1 an

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Le rythme d'alternance varie selon les sites.

Pré-requis

Apprentissage : Être titulaire au minimum d'un CAP Boulanger ou d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier

Formation continue : Être titulaire d'un CAP Boulanger

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.

Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin
Versailles 78000

Accueil

 01 39 43 43 78

 secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

 seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

CMA Formation Bobigny

91-129 rue Edouard Renard
Bobigny 93013

Accueil

 01 41 83 38 38

 seformer.bobigny@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.93@cma-idf.fr