

Certificat de spécialisation Boulangerie Spécialisée

PRÉ-REQUIS

Formation ouverte sans pré-requis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : D'août à octobre.

DURÉE

Durée de formation : 1 an.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles et techniques en vue de les valider par le **Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée, diplôme de niveau 3** - RNCP37313 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2026.

Compétences attestée de la formation :

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie
- Gestion appliquée et sciences appliquées

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel

Certification partielle possible.



CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT

03 81 97 36 37

contact@ifac-pm.com

www.ifac-pm.com

FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

POURSUITE D'ÉTUDE

- Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4)
- Brevet de Maîtrise Boulanger (Niveau 5)

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier boulanger spécialisé

Le titulaire du CS - Boulangerie Spécialisée peut exercer dans le secteur suivant :

- Boulangeries artisanales et industrielles, boulangerie intégrée en grande surface.



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

