

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE CS BOULANGERIE SPECIALISEE en 1 an

Parole d'apprenti : " Le façonnage des blés d'or "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



Mise à jour 29/07/26

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP42130

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2026

MODALITE D'EVALUATION

Examen ponctuel

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le/la titulaire du Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée
conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie et de
décor boulanger.

Il/elle est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées
en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure
productivité.

Il/elle travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de
prévention des risques professionnels tout au long des procédés de
fabrication.

Il/elle prend en compte les problèmes liés à l'organisation de
l'entreprise de boulangerie.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulanger
- Technologie Boulanger
- Organigramme

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Commercialisation, communication, relations client
- Sciences appliquées
- CEEJS

POURSUITES DE FORMATION

- BP Boulanger (possible au CFA)
- CS Fabrication traiteur (possible au CFA)
- CS Techniques du Tour en Boulangerie Pâtisserie
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

Le titulaire du Certificat de spécialisation Boulangerie spécialisée peut exercer en :

- boulangerie artisanale
- boulangerie industrielle
- boulangerie intégrée en grande surface
- entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er} novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

