

POLE METIERS DE BOUCHE CS BOULANGERIE SPECIALISEE en formation continue (10 mois)

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

www.cfmda.fr
Renseignement : stoerke@cfdma.fr
Administratif et suivi : fc@cfdma.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME
04 75 61 69 55



Mis à jour 09/09/26

PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

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.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 314 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

NATURE DU DIPLOME

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

RNCP 42130

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 Boulangerie
- Technologie Boulangerie
- 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'à fin mai 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 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

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

