

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

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

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS	
<p>Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie</p> <p>Métiers visés : Ouvrier boulanger spécialisé, boulangerie-viennoiserie.</p>	
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire du CAP BOULANGER.	Réfèrent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Réfèrent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Réfèrent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Réfèrent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.
MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE		
<p>Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser sa production - A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : <ul style="list-style-type: none"> - produits de panification - produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson - garnitures et crèmes - décors boulangers Assurer les cuissons Contrôler les produits finis <p>Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer le processus d'un plan de nettoyage - Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels - Contrôler la qualité des matières premières - Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise - Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits <p>Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Approvisionner les postes de travail - Surveiller l'état du stock - Transmettre les besoins sur l'état du stock - Contrôler les phases de sa production - Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente 	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Annuel
	Enseignement professionnel et technologique	29	331
	Connaissance de l'entreprise	2	23
	Communication / vente	2	23
	PSE	1	11
	EPFE	1	11
TOTAL	35	400	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE-CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
<p>Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.</p> <p>Livret d'apprentissage et visites en entreprise.</p> <p>Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours.</p> <p>Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles.</p> <p>En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.</p>	<p>CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE, diplôme de niveau 3, selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale</p>

POURSUITE DE FORMATION
<p>BP BOULANGER</p> <p>CS Techniques du Tour en boulangerie et en pâtisserie</p>

DURÉE	EFFECTIFS
<p>Formation sur 1 an, dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises <p>Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises</p>	<p>Effectif par groupe : minimum 15, maximum 20</p>

DATES	HORAIRES
<p>Session du 28/09/2026 au 18/06/2027</p>	<p>Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière</p>

LIEU	TARIFS
<p>Cité des Formations et des Apprentissages</p> <p>21 avenue Georges Brassens</p> <p>31700 Blagnac</p>	<p>Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.</p> <p>Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure</p> <p>Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission</p>