

CS Boulangerie Spécialisée

RNCP42130 – Echéance 01/08/2028

Objectifs de la formation

Le titulaire du certificat de spécialisation «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.

Compétences attendues

Bloc 1 : Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré

- Organiser sa production
- A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : produits de panification, produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson, garnitures et crèmes, décors boulangers
- Assurer les cuissons
- Contrôler les produits finis

Bloc 2 : Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- 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

Bloc 3 : Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

- 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

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Boulangeries
- Boulangerie -Pâtisserie
- Toutes entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie

Emplois :

- ✓ Ouvrier boulanger

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **420 heures sur 1 an**

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Titulaire d'un CAP Boulanger



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

CAP (ou niveau équivalent)



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- Autre mention complémentaire
- BP Boulangerie

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP42130](#)

[Référentiel CS Boulangerie Spécialisée](#)

Email : cfacontact@nicedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A