



CS Boulangerie Spécialisée

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

1 an

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ L'apprenant conserve le bénéfice de ses acquis

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décors boulanger.
- ❖ Conduire les fabrications.
- ❖ Utiliser les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.
- ❖ Respecter les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

OBJECTIFS METIER

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie occupe un poste de production de l'ensemble des produits de boulangerie et de viennoiserie

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ E1 / U1 Organisation et production
- ❖ E2 / U2 Environnement technologique, scientifique et commercial de la production
- ❖ E3 / U3 Activité professionnelle (dossier)
- ❖ C1.1 Approvisionner les postes de travail
- ❖ C1.2 Organiser sa production
- ❖ C1.3 Surveiller l'état du stock
- ❖ C2.1 A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : les produits de panification, les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson, les garnitures et crèmes, les décors boulangers
- ❖ C2.2 Assurer les cuissons.
- ❖ C2.3 Appliquer le processus d'un plan de nettoyage
- ❖ C2.4 Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels
- ❖ C3.1 Contrôler la qualité des matières premières
- ❖ C3.2 Contrôler les phases de sa production
- ❖ C3.3 Contrôler les produits finis
- ❖ C4.1 Transmettre les besoins sur l'état du stock
- ❖ C4.2 Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits
- ❖ C4.3 – Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente
- ❖ C4.4 Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

PARTICULARITÉS DU CENTRE

Trois visites de suivi sont organisées en entreprise



ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Et ponctuel

Évaluation en situation professionnelle



LIEU DE FORMATION

UFA Saint-Joseph Concarneau
61 rue Bayard
29900 CONCARNEAU



RENSEIGNEMENT

Mme OLLIVIER
02 98 97 03 13
accueil@stjoseph-stmarc.fr



ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



DATE DE MISE A JOUR

Novembre 2025

Tél. 02 22 06 06 13
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes
www.cfa-ecb.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier /plateaux techniques
- ✓ Réalisation de travaux collaboratifs
- ✓ Échanges de pratiques
- ✓ Travaux dirigés
- ✓ Études de cas

PREREQUIS ET RECRUTEMENT

PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Être titulaire du CAP Boulanger ou du Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier

RECRUTEMENT

- ✓ Test de positionnement
- ✓ Etude du dossier de candidature
- ✓ Entretien individuel

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

420 heures en centre de formation et 1225 heures en entreprise, congés payés déduits

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

BP Boulanger

Bac Pro Boulangerie Pâtisserie (sur 2 ans)

VALIDATION

Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée

RNCP 37 313

