

Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée

Mention complémentaire Boulangerie

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée sera capable de concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il sera capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prendra en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

Programme

COMPÉTENCES

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

Organiser sa production

À 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

ENSEIGNEMENTS

Pratique professionnelle et technologie

Communication

Sciences appliquées

Gestion

Arts Appliqués

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de boulanger.

Durée

1 Année dont 400 Heures en centre 1420 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers**
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP boulanger ou du BEP alimentation dominante boulanger ou Bac Pro boulangerie pâtisserie

→ **Niveau d'entrée** : CAP, BEP - Niveau 3

↪ **Niveau de sortie** : CAP, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance. Délais d'accès à la formation de juillet à novembre (en dehors de cette période nous contacter). Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Organiser l'approvisionnement, la production et surveiller les stocks / Réaliser la fabrication de produits de panification, de viennoiseries, de garnitures, crèmes et décors boulangers / Contrôler la qualité des matières premières, des phases de la production et la réalisation des produits finis / Communiquer

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Ouvrier boulanger spécialisé ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 2 ans : Bac pro boulanger pâtissier, BP boulanger, CS Techniques du tour en boulangerie-pâtisserie

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/11/2025

Intitulé : CS - Boulangerie spécialisée -

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 37313 - JO du 06/02/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter