CS - Boulangerie specialisée

> Développez votre expertise en boulangerie spécialisée pour diversifier votre offre et répondre aux nouvelles tendances de consommation

- **Apprentissage**
- **CS - Boulangerie specialisée**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 an
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- CONCEVOIR et RÉALISER des produits : de panification à base de farines spéciales ainsi que des pains régionaux et européens, de viennoiserie et décor boulanger
- CONDUIRE les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité
- TRAVAILLER en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication
- PRENDRE en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- BC02 - Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- BC03 - Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CS - BOULANGERIE SPECIALISEE

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP42130

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 25/04/2003

Débouchés :
Le titulaire de la certification spécialisée « Boulangerie spécialisée » occupe un poste d'ouvrier boulanger spécialisé 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.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
- Cap pâtissier
- BP boulanger

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
- - CAP Boulanger
  - Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 400 heures
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation

- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/rodez-onet/catalogue/cs-boulangerie-specialisee-for-01317**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 23/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006