



## Le boulanger spécialisé

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

## Objectifs de la formation

La formation Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor de 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.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Communication

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Commercialisation
- Tutorat

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper |  
Rennes-Bruz | Fougères | Vannes



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou Bac Pro Boulanger pâtissier



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 400h parcours en 1 an



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**83,3%** Taux de réussite aux examens\*\*

**86,2%** Taux de satisfaction\*\*

**91,1%** Taux d'insertion\*\*\* dont 60 % en poursuite d'étude\*\*\*

**6%** Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Dextérité  
Précis et minutieux  
Créatif  
Aisance relationnelle  
Résistance physique  
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Boulangerie artisanale  
Rayon boulangerie en GMS  
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- BP Boulanger

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10