

CS Boulangerie spécialisée

Mise à jour le : 04/02/2026

CS Boulangerie spécialisée

Certificat de Spécialisation -

Type de formation : Certificat de Spécialisation

Formation Diplômante de Niveau 3

Public / Statut *

Lycéen

Alternance :
Apprentissage ou contrat de professionnalisation

Salariés dans le cadre :

- D'un contrat de transition professionnelle
- Du plan de développement des compétences

Demandeurs d'emploi

Durée

Durée moyenne de 420 heures
(A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

Modalités et délais d'accès

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le métier
- Avoir pris connaissance des conditions d'exercice du métier
- Entrées et sorties permanentes (en fonction des dates de certification et des places disponibles).
- Pour l'alternance : sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil.

Rythme de l'alternance

Cursus apprenti :

- En centre de formation : 25 %
- En entreprise : 75 %

Tarifs

Sur demande suivant le statut du demandeur, du financeur et de la durée.

Modalités d'évaluations

- Evaluations au travers du livret d'alternance tuteur/formateur,
- Évaluations formatives/sommatives en centre en fin de séquence,
- Examen ponctuel ou en CCF (Contrôle en cours de formation),
- Examen final : diplôme, titre ou certification.

* Sous réserve que soient réunies les conditions nécessaires à la mise en place et/ou la prise en charge de la formation.

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap :

Veuillez nous contacter directement afin d'étudier la mise en place de mesures spécifiques pour suivre la formation

Prérequis

Le Certificat de Spécialisation est accessible aux titulaires d'une certification de même niveau (pour toutes spécificités, nous consulter)

Information sur le métier

Le titulaire de la mention complémentaire 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 spécialisé.

Objectif de la formation

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

Blocs de compétences

- 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

Contenu de la formation

Approvisionnement

- Approvisionner des postes de travail
- Corriger les anomalies qualitatives et quantitatives
- Surveiller les stocks

Organisation

- Planifier son travail
- Choisir des matériels

Production

- Fabriquer des produits de panification
- Fabriquer des produits de viennoiserie
- Réaliser des crèmes et garnitures
- Fabriquer des décors boulangers
- Présenter et mettre en valeur ses produits

Mettre en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels

Entretien et prévention des risques professionnels

Contrôle qualité

- Contrôler la conformité des matières premières
- Contrôler le suivi des processus de ses fabrications
- Contrôler la qualité sanitaire de ses produits
- S'assurer de la qualité commerciale de ses produits

Communication

- Transmettre les informations relatives à l'environnement de l'entreprise
- Ecouter en permanence le personnel de vente et de livraison

Ces compétences sont regroupées au sein de 3 blocs de compétences

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré (correspond à l'épreuve E1 Organisation et production)
- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (correspond à l'épreuve E2 environnement technologique, scientifique et commercial de la production)
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie (correspond à l'épreuve E3 évaluation de l'activité professionnelle)

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative, active, démonstrative et expérientielle
- Formation mixte (présentiel et distanciel)
- Formation permettant l'acquisition de compétences professionnelles réelles et opérationnelles en entreprise
- Individualisation

- Formation en situation de travail en entreprise
- Formation en mode projet

Moyens pédagogiques

- Laboratoire technique
- Salles de cours
- Centre de ressources
- Supports pédagogiques

Informations complémentaires

Veuillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître :
RÉGIONALISATION DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES ET DE LA FORMATION DES CADRES DANS LE CADRE DE LA CERTIFICATION.

Date de publication de la fiche : 06-02-2023

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2026

Pour plus d'informations, nous contacter.

Poursuite des études

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et pâtisserie, Brevet professionnel boulanger.

Cette formation est proposée sur les villes suivantes :

Fédération compagnonnique de Paris Île-de-France

2, rue de Guermantes
77400 St Thibault des Vignes