



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.S. BOULANGERIE SPECIALISÉE

04ENR_FIP_CS Boulangerie spécialisée

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Janv 2025

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

CAP Boulanger

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h en enseignement professionnel (en fonction du positionnement)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat de spécialisation (C.S) Boulangerie spécialisée (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP37313) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation le titulaire du certificat de spécialisation sera capable de réaliser les activités liées au métier de glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier

Compétences visées et résultats attendus :

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

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

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

Pas de session en 2024

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/3

**Lieu de formation
& contact :**

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-
grandest.fr

- CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@cma-
grandest.fr

Contenu :

Enseignement professionnel :
Sciences Appliquées à l'alimentation / Connaissance de
l'entreprise / Technologie / Pratique/ Dossier professionnel/
Vécu et retours d'entreprise

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et
en entreprise

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des
matières dispensées (travaux de groupes, exposés,
simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en
situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon
calendrier national des examens (épreuves ponctuelles
écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Coût de la formation :**12 €/H TTC par stagiaire**

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self sur le site d'Epinal uniquement)
- Possibilité d'hébergement

Participants :**10 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou dans une boulangerie intégrée à une grande surface ou dans une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Possibilité de poursuites d'études :

- BP boulanger
- BM boulanger

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie

Conditions générales de vente :

à consulter en
flashant ce
code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)