



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](http://www.cma-grandest.fr)

[contact@cma-grandest.fr](mailto:contact@cma-grandest.fr) - [www.artisanat.fr](http://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 : Juin 2026

## 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

NOUVELLE FORMATION

\*Chemin d'accès : [cma-grandest.fr](http://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 :

15 €/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

## Équipements :

- 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'Épinal uniquement)
- Possibilité d'hébergement

## Participants :

10 stagiaires/session (max)

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

## Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CMA FORMATION Nancy :  
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :  
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)