

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 1 an

Pré requis : CAP Boulanger

Date d'inscription maximum : Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- Volume d'heures en entreprise : 1207 heures environ
- Volume d'heures en formation : 400 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Savoir organiser son activité,
- Savoir conduire les fabrications en boulangerie et viennoiserie en utilisant les matériels appropriés pour une meilleure productivité,
- Savoir communiquer avec le personnel de vente sur les caractéristiques techniques des produits,
- Savoir produire des produits de qualité (fabrication, décoration, présentation),
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels,
- Participer à la vie de l'entreprise.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- Selon le référentiel d'examen : Épreuves ponctuelles finales

### DÉBOUCHÉS :

Le diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale. Il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface, une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Le boulanger spécialisé conçoit et fabrique pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures. Il évalue le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis. Il travaille debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique. Il acquiert une expérience, rapidité, finesse et autonomie.



## Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
<b>BOULANGERIE</b>					
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Boulangerie Spécialisée *	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boulanger			✓		APP, CP, FC
CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie			✓		APP, CP, FC
<b>PÂTISSERIE</b>					
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur			✓	✓	APP, CP, FC

\* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

**TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024 : 96,43 %**

**TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : 100 %**



### ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)