

## Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée

Niveau 3



### LE CYCLE DE FORMATION

CAP Boulanger

CS\* Boulangerie  
Spécialisée



Niveau 3

### PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateur ou repreneur), demandeurs d'emploi en formation continue

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du certificat de spécialisation boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification à base de farines spéciales ainsi que des pains régionaux et européens, de viennoiserie et 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.

### FORMATION

#### • PRÉREQUIS

- Être titulaire du :
  - CAP Boulanger
  - Ou Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

#### • DURÉE

- Durée totale : 420 heures (1 an)

### ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

### LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA



1<sup>er</sup> équipement pris en charge par l'OPCO



Aide au permis de conduire



Mobilité Européenne



Concours : MAF, Worldskills,...



## TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

14 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

## PRÉ-INSCRIPTION



## POURSUITE D'ÉTUDES

- Cap pâtissier
- Brevet Professionnel Boulanger (2 ans)

## 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 ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

## LES + DU CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- Rythme d'alternance :
  - En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

## ENSEIGNEMENTS

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Connaissance Entreprise
- Arts Appliqués
- Communication professionnelle en anglais

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

## CONTACTS



### CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion  
P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers – 12850 ONET-LE-CHATEAU  
Tél. : 05 65 77 56 00 – [cfa@cm-aveyron.fr](mailto:cfa@cm-aveyron.fr) – [www.cm-aveyron.fr](http://www.cm-aveyron.fr)