



RNCP37313

NIVEAU 3

PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
- Être titulaire d'un CAP Boulanger
- ▶ Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 1 an - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA /
2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, France Travail...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

CS Boulanger

Le ou la titulaire du Certification de Spécialisation (CS) 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.

Objectifs et compétences visés

- ▶ Approvisionner : commander et réceptionner les marchandises ; stocker
- ▶ Produire : concevoir et organiser ; réaliser
- ▶ Conditionner et présenter : en magasin, en service différé
- ▶ Entretenir : les locaux, les équipements et les matériels
- ▶ Contrôler : qualité, hygiène
- ▶ Gérer le personnel, la production
- ▶ Vendre en magasin

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Anglais	1
Sciences appliquées	4
Gestion	3
Travaux pratiques	17
Technologie professionnelle	6
Dossier professionnel	2
Travail en autonomie	2

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.



MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► Le laboratoire de boulangerie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 pôle dédié au façonnage des pâtes,
- 1 pôle pour les viennoiseries.
- 1 SAS dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène.
- 1 salle de lancement de cours est mise à disposition des apprenants. Elle est multifonction (salle de démonstration, d'expositions pour les examens, caméra et écrans de projection). Elle est également équipée d'un certain nombre de matériels de préparation et de cuisson.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS

155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire du CS Boulangerie spécialisée peut débiter dans la vie professionnelle en intégrant :

- une boulangerie artisanale,
- une boulangerie-pâtisserie artisanale,
- une entreprise justifiant l'utilisation d'un fournil,

Le titulaire d'un CS Boulangerie spécialisée pourra exercer le métier de boulanger ou de responsable de fabrication. Il peut également choisir de se mettre à son compte en ouvrant sa propre boulangerie.

Poursuite d'études

Ce CS débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en Mention Complémentaire Traiteur, en Brevet Professionnel (BP) Boulanger, en BAC PRO boulangerie.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.

