

MC/CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EN BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Code RNCP 37313 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de concevoir et de réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il sera en capacité de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication en prenant en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

En alternance

1 an

Niveau 3 **

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC Pro Boulanger-Pâtissier.

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

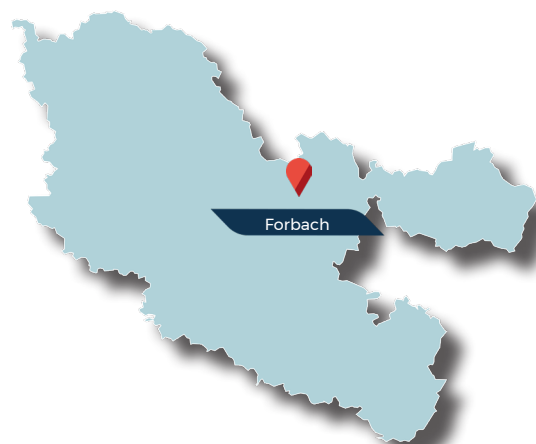
1607 heures (400h au CFA - 1207h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Boulangerie Spécialisée s'effectue à CMA Formation, CFA de Forbach.



LES DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos
chiffres-clés sur
cma-moselle.fr


Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie.



ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS - Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
BP - Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Boulanger - 2 ans (niveau 5)

**** Les niveaux d'études**

Niveau 3 CAP-CTM-CS **Niveau 4** BP-BTM-BAC PRO-BMA **Niveau 5** BM-BTMS-Titre Pro **Niveau 6** Bachelor

CMA FORMATION

♥ **MOSELLE**

CFA de Forbach

03 87 39 31 50

cfaforbach@cma-moselle.fr

1 rue Camille Weiss

57600 Forbach



CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CS BS
072024 -V1