

CS BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

100%

PRÉREQUIS

- Être titulaire du CAP Boulanger.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Le métier de boulanger allie savoir-faire artisanal et créativité.

Le professionnel conçoit et réalise une large gamme de pains spéciaux et de viennoiseries, en maîtrisant les techniques traditionnelles comme les recettes innovantes. Fort de sa connaissance des spécialités régionales, il sait sublimer les produits et valoriser leur présentation pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante. Attentif à la qualité, il contrôle chaque étape de fabrication et évalue avec rigueur les produits finis afin de garantir régularité, goût et authenticité.

Ce métier passion, au cœur de la tradition française, offre de nombreuses perspectives d'emploi et d'évolution dans des environnements artisanaux ou industriels.



PROGRAMME

- Technologie des matières premières et fermentations
- Fabrication de pains spéciaux et traditionnels
- Techniques de panification avancées
- Productions complémentaires de boulangerie
- Organisation et optimisation de la production
- Hygiène, sécurité alimentaire et réglementation



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Concevoir et fabriquer pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures.
- Évaluer le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis.
- Travailler debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : Autonomie, créativité, sens de l'organisation et résistance physique.

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur** : Capacité à respecter des protocoles garantissant la qualité des produits.
- **Créativité** : Aptitude à imaginer de nouvelles recettes et à valoriser les produits.
- **Sens de l'organisation** : Gestion efficace des temps de production et des priorités.
- **Exigence professionnelle** : Souci constant du détail et de la satisfaction client.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu souhaites approfondir tes compétences en boulangerie artisanale et spécialisée.
- Tu es sensible à la qualité des matières premières et aux procédés de fabrication.
- Tu aimes innover tout en respectant le savoir-faire.
- Tu recherches une spécialisation valorisante pour évoluer.

DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Boulangier
Opérateur de fabrication de produits de boulangerie
Ouvrier boulanger en entreprise artisanale ou industrielle, ou en grande distribution.



POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

BP Boulangier
CS Fabrication Traiteur
CAP Pâtissier
CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

