



PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE BOULANGERIE

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION boulangerie spécialisée

## Niveau 3 - Professionnel qualifié

Remplace la  
Mention Complémentaire  
à partir de la rentrée 2024

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



### LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

CAP Boulanger  
(1 ou 2 ans)

**CS BOULANGERIE  
SPÉCIALISÉE  
(1 an)**

Vous  
êtes ici

BP Boulanger  
(2 ans)

### PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

### TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel

### DÉBOUCHÉS

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

Retrouvez le taux d'insertion sur le site

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313/>

### POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM avec un BP Boulanger.

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

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

### FORMATION

#### >> Pré-requis et durée :

En 1 an : titulaire d'un CAP boulanger.

Durée totale : 400h

Nombre d'heures à l'ESM : 1 an : 400h

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Contenu de la formation :

- Organisation et production
- Environnement technologique
- Evaluation de l'activité professionnelle
- Montage d'un dossier professionnel
- Gestion
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Entreprenariat

#### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

#### Lieu de la formation

**ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS**

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60