

## CS - BOULANGERIE SPECIALISEE

### PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans  
Rqth  
Créateur ou repreneur  
d'entreprise  
Sportif de haut niveau  
Contrat d'apprentissage

### LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont  
accompagnés par une équipe  
expérimentée  
Prise en charge totale dans le  
cadre d'un contrat  
d'apprentissage  
Pour connaître tous les  
indicateurs du CFA académique,  
consultez le site inserJeunes [http  
s://www.inserjeunes.education.go  
uv.fr/diffusion/accueil](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

### DUREE

Durée de formation : 400 heures  
Durée en entreprise : 1207  
heures  
Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 02/09/2024 au 30/06/2025.

### LIEUX DE FORMATION

CFA  
UFA François Rabelais  
Rue Pierre-Marie Curie  
94000 Vitry-sur-Seine

### CONTACT

CFA  
Amal DOUJA  
Tél : 01 57 02 67 74  
[cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr)  
Réfèrent handicap :

Amal DOUJA  
[Consulter notre Politique Handicap](#)

### TARIFS

Nous consulter  
Organisme non soumis à la TVA.  
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :  
Contrat d'apprentissage

### CODES

### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation "boulangerie spécialisée" (à compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) 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.

### PRE-REQUIS

Être titulaire d'un CAP ou BP Boulanger

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.  
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 04/03/2024 au 12/07/2024 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine. Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.

En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au [cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr) ou par téléphone au 01 57 02 67 74

### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :  
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat. Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

### CONTENUS

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

### MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

### VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 06/02/2023
- ▶ Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- ▶ certificat niveau : 3

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Débouchés :  
- Boulanger(ère) qualifié(e) dans une entreprise artisanale, en grande distribution ou en industrie  
- Responsable de production en boulangerie  
Les poursuites d'études  
- BP Boulanger



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

NSF : 221

RNCP : 37313

Formacode : 21539

Code Rome : D1102

- CAP Pâtissier  
- bac pro boulanger- pâtisserie



**GIP FCIP**

ACADÉMIE DE CRÉTEIL