RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA ACADÉMIQUE
GIP FCIP
ACADÉMIE DE CRÉTEIL

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 https://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 01/09/2025 au 30/06/2026.

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

Référent 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 dejanvier 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 20/03/2025 au 29/08/2025 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 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

CFA ACADÉMIQUE
GIP FCIP
ACADÉMIE DE CRÉTEIL

NSF : 221
RNCP : 37313
Formacode : 21539
Code Rome : D1102

- CAP Pâtissier
- bac pro boulanger- pâtisserie