



RNCP
37313

CS

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Débouchés

- Ouvrier boulanger qualifié

Conditions d'accès et prérequis

- Etre titulaire d'un CAP BOULANGER ou d'un BEP ALIMENTATION option Boulangerie, autres (nous consulter)
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, d'une durée d'un an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel
- Entrée permanente

Qualités requises

- Force et résistance physique
- Habileté manuelle
- Hygiène rigoureuse
- Sens du commerce



Modalités pédagogiques

- 1 an de formation – 400 heures de formation minimum à l'IMSÉ soit 12 semaines
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprise

Objectifs de formation

Le titulaire du certificat de spécialisation boulangerie spécialisée sera capable de concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il saura 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.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



CS

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 3 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP37313BC01 - Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- RNCP37313BC02 - Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- RNCP37313BC03 - Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national de niveau III

TARIFS : 6 700 €

*Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.*

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contactez un conseiller en évolution professionnelle

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Le diplôme vise un approfondissement des techniques de base et permet la découverte de produits élaborés.



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne