



OCCITANIE

TARN

Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée



CMA FORMATION

Objectif

Le (la) boulanger(ère) spécialisé(e) conçoit et fabrique pains, viennoiseries, crèmes et garnitures. Il (elle) évalue le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis. Le (la) diplômé(e) débute généralement comme ouvrier(ère) boulanger(ère) dans une entreprise artisanale, mais il (elle) peut aussi être employé(e) par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

CAP Boulanger

Durée

1 an

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- Rentrée en septembre

Contenu

BLOC 01 – Production de produits de planification, de viennoiserie et de sujet décoré

BLOC 02 – Santé alimentaire et hygiène en boulangerie

BLOC 03 – Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Brevet Professionnel (BP) Boulanger - Diplôme de niveau 4

Débouchés

Boulangier

Boulangier en pains spéciaux

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313/>

Lieu de la formation

CMA Formation Albi-Cunac
112 Route des Templiers 81990 CUNAC

Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16€ de l'heure (proposition d'un parcours personnalisé)

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60
o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51
stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 37313 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 25/04/2003

www.cm-tarn.fr

