

😊 Les + de la Mention Boulangerie Spécialisée

- Une spécialité très recherchée par les employeurs
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Un métier manuel, de goût, tourné vers une tradition ancestrale
- Un métier alliant savoir-faire et créativité
- Une filière ouverte aux femmes
- L'employabilité assurée (37 000 points de vente en France)
- La possibilité de créer son entreprise

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos: AbbasStock, Amira 2022 - 2023



**MENTION BOULANGERIE
SPÉCIALISÉE :**
LA FORMATION
POUR NE PAS EN PERDRE

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

MENTION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Objectifs pédagogiques

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor
- Conduire les fabrications et adapter sa méthodologie pour une meilleure productivité
- Développer ses connaissances générales de la boulangerie et du monde de l'entreprise
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable
- Assimiler les compétences nécessaires pour les épreuves d'examen de la mention

Profil concerné

La formation est ouverte en apprentissage en 1 an pour les jeunes titulaires d'un CAP ou d'un Bac pro dans la même discipline et aux adultes en reconversion professionnelle dans le même secteur (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Créativité et esthétisme.
- Capacité d'adaptation.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 420h de formation sur 1 an
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Durée

- Contrat d'apprentissage en 1 an.
- 7 mois pour la formation continue.

Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 **Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un CAP boulanger ou d'un bac professionnel boulanger-pâtissier.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir le minimum d'heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Commercialisation
- CEEJS



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boulangerie flambant neuf, une boutique de vente alimentaire, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en boulangerie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du pain».

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

Les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Cette formation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet l'accès direct et rapide à l'emploi en tant qu'ouvrier qualifié : ouvrier boulanger, second de rayon ou chef de rayon boulangerie... Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (Brevet professionnel boulanger, bac professionnel boulanger-pâtissier, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de devenir patron en créant ou en reprenant une entreprise en France ou à l'étranger, avec toutes les chances de réussir.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- APPRENTISSAGE
80% réussite
89% satisfaction
- **64% poursuite**
des études
- **80% insertion**
professionnelle