

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

LA FORMATION POUR NE PAS EN PERDRE UNE MIETTE

Objectif pédagogiques

Le certificat de spécialisation Boulangerie Spécialisée (code RNCP 37313) est un diplôme du ministère de la jeunesse, de l'Education nationale et de la recherche (2023). Le certificat de spécialisation est le nouveau terme pour désigner la mention.

Le titulaire de ce certificat est capable de :

- 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


Durée

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

Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge).
- Etre titulaire d'un CAP boulanger ou d'un bac professionnel boulanger-pâtissier.

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

Profil concerné

La formation est ouverte en apprentissage 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 : 12 semaines au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

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, veuillez vous référer au site EDOF.



APPRENTISSAGE : 100% réussite et 86% satisfaction 100% insertion professionnelle 75% d'interruption de la formation et 100% de présentation à l'examen et NC% d'insertion sur le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

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

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».

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

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 boulangerpâtissier, ...). 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.

Modalités d'évaluation

Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

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).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

Les + du Certificat de Spécialisation 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 ".



Année 2025-2026

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 •   