

Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 23122537F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

- Le titulaire du Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée est capable de
- assurer une commande à base de pains classiques, spéciaux, viennoiseries et produits issus de la pâtisserie boulangère
 - maîtriser la décoration, la gestion des matières premières et le temps nécessaire pour élaborer la production

Programme

- 1 - Enseignements professionnels
- Pratique en boulangerie
 - Pratique en pâtisserie
 - Technologie boulangère
 - Technologie en pâtisserie
 - Sciences appliquées
 - Environnement économique, juridique et social
 - Expression ouverture sur le monde
 - Commercialisation
- 2 - Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Niveau CAP, BEP
------------------------------------	-------------------------------------

Liste des certifications

Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée Code RNCP : 37313

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1884304	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026