

Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180662F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Contenu

Objectifs

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

La formation Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor de boulanger,
- Transmettre les informations relatives aux produits fabriqués,
- Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication,
- Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie,
- Planifier l'ensemble de ses fabrications.

Programme

Blocs de compétences

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Code RNCP : 42130

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2091435	Présentiel	Fougères	31/08/2026	29/06/2027
2091436	Présentiel	Bruz	31/08/2026	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180662F