

Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180825F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : CFA ECB

Contenu

Objectifs

Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.

Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.

Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Programme

E1 / U1 Organisation et production

E2 / U2 Environnement technologique, scientifique et commercial de la production

E3 / U3 Activité professionnelle (dossier)

ORGANISER - Approvisionner les postes de travail

- Organiser sa production
- Choisir et préparer les matériels : Établir ses fiches techniques, planifier l'ensemble de ses fabrications
- Surveiller l'état des stocks

RÉALISER

A partir de sa propre fiche technique réaliser sa production :

- Les produits de panification
- Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson.
- Les garnitures et crèmes.
- Les décors boulangers.

Assurer les cuissons

Appliquer un plan de nettoyage

Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels

CONTRÔLER

- Contrôler la qualité des matières premières
- Contrôler les phases de sa production
- Contrôler les produits finis

COMMUNIQUER

- Transmettre les besoins sur l'état du stock
- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits
- Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.
- Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	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
2091641	Présentiel	Concarneau	31/08/2026	30/08/2027

Source : GREF Bretagne #25180825F