

# PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

## CS BOULANGERIE SPECIALISEE

### en 1 an

*Parole d'apprenti : " Le façonnage des blés d'or "*

www.cfmada.fr  
edgaro@cfmada.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



Mis à jour le 11/12/25

## PUBLIC

### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 37313

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2023

## MODALITE D'EVALUATION

Examen ponctuel

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée conçoit et réalise 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.

Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

## MATIERES ENSEIGNEES

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulanger
- Technologie Boulanger
- Organigramme

### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Commercialisation, communication, relations client
- Sciences appliquées
- CEEJS

## POURSUITES DE FORMATION

- BP Boulanger (possible au CFA)
- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- CS Techniques du Tour en Boulangerie Pâtisserie
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

### Le titulaire du Certificat de spécialisation Boulangerie spécialisée peut exercer en :

- boulangerie artisanale
- boulangerie industrielle
- boulangerie intégrée en grande surface
- entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

[www.cfmدا.fr](http://www.cfmدا.fr), onglet : "Candidature à la formation".

### Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

[www.cfmدا.fr](http://www.cfmدا.fr)

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile