

Académie Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie



CS BOULANGERIE SPÉCIALISÉE EN APPRENTISSAGE

Accessible également en formation continue (nous contacter)



Diplôme Niveau 3

Code RNCP 37313

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

06/02/2023



1 an

de septembre 2024 à juin 2025

400h de formation en centre

Coût de la formation

Formation gratuite, entièrement pris en charge par les OPCO.
Compris sous conditions : tenue professionnelle (prise en charge par la Région) + mallette (prise en charge par l'OPCO).

Prérequis

Être titulaire au moins d'un des diplômes suivants : CAP Boulanger ou Baccalauréat professionnel Boulanger-pâtissier.

Objectif de la formation

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.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel
- Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés (profil de formation et expérience disponible auprès de l'organisme de formation)
- Supports pédagogiques (cahier de recettes, ...)
- Un plateau technique équipé de matériel récent
- Des salles de cours
- Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec le référent handicap.

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales
- Examens Blancs
- Evaluations en entreprise
- Visites en entreprises
- Carnet de liaison
- Examen en CCF (Contrôle en Cours de Formation)

Modalités d'examen

- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études

- CAP connexes (niveau 3)
- MC (futur CS*), MC Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie (niveau 3)
- BP Boulanger (niveau 4)

**CS : Certificat de Spécialisation*

Débouchés

Le titulaire de ce Certificat de Spécialisation débute comme ouvrier boulanger.

Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte.

Consultez le taux d'insertion

Public concerné

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Posséder la nationalité française et/ou être ressortissant d'un pays de l'Union européenne (UE), de l'Espace économique européen (EEE) ou de la Confédération Suisse ou être titulaire d'un titre de séjour permettant la délivrance d'une autorisation de travail.

Accessibilité : Notre centre de formation est accessible au public en situation de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant nous vous invitons à contacter notre référente Handicap Estelle Mazuel à l'adresse suivante :

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Consultez les blocs de compétences

- Epreuves préparées
 - Bloc 1 : Organisation de la production
 - Bloc 2 : Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production
 - Bloc 3 : Évaluation de l'activité professionnelle

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans.
Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

Procédures et modalités d'admission

Inscription (à partir de mars)

Téléchargez le dossier de candidature ou demander l'envoi par mail en appelant au 04 73 91 41 78.

1. Transmettez le dossier en joignant obligatoirement toutes les pièces justificatives demandées à : contact@academieboulangeriepatisserie.fr

Étude du dossier

Après étude de votre dossier, nous vous informerons de la suite donnée à votre candidature. Vous pourrez alors être convoqué par mail à un entretien de motivation et/ou à un test de positionnement (dans le cas où vous auriez une connaissance du métier).

2.

Test de positionnement

Après le passage de votre test de positionnement (entretien de motivation et/ ou test pratique vous serez informé de la suite donnée à votre candidature.

3.

Décision et admission

Pour les candidats admis, vous devrez nous fournir des pièces complémentaires, vous recevrez alors programme de formation, planning et livret d'accueil.

4.

Statut, contrat et rémunération

Statut apprenti sous contrat d'apprentissage de 10 à 24 mois.
La rémunération mensuelle est calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge, de l'année d'étude et de l'antériorité du parcours de formation.

Pour plus d'informations cliquez ici.

Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage

Pour en savoir plus, cliquez ici.

Taux de
réussite*
(2024)

67 %

Taux de
satisfaction*
(2023-2024)

100 %

* Taux concernant l'ANBP rattaché à la
Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries
du Puy-de-Dôme et de l'Allier.

Lieu de formation

27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat

Vos contacts

Elisabeth Las

elisabeth.las@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

Votre référente handicap
Estelle Mazuel

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

