CS BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Mise à jour le : 15/04/2024
Selon arrêté du 16/04/2003 portant création du diplôme
J.O. du 25/04/20203
RNCP : 37313 Date de publication : 06.02.2023
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Être titulaire du CAP Boulanger ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier
Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/09 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
Tenue et / ou équipement professionnel OFFERT. Un achat complémentaire peut-être demandé.

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 1 an, pour une durée totale de 400 h à raison de 1 semaine au C2M et 3 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire de la mention complémentaire 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.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Être autonome
- Savoir travailler en équipe
- Avoir le sens de l'organisation

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Concevoir des pains spéciaux, viennoiseries et pain
- Fabriquer des décors boulangers
- Présenter et mettre en valeur les produits
- Participer à l'approvisionnement des matières premières
- S'intégrer dans une équipe et s'approprier l'organisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Évaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- Moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20
- 1 examen blanc (évaluation sommative) 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Organisation et production
- Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production
- Évaluation de l'activité professionnelle

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

-

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Boulanger
- CAP Pâtissier (proposé au C2M)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ouvrier spécialisé Boulanger dans une entreprise artisanale, ou une grande et moyenne surface, ou encore dans l'industrie agroalimentaire

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques