

CS BOULANGERIE

Boulangier spécialisé

À l'issue du CAP Boulanger, montez en niveau opérationnel en préparant le Certificat de spécialisation et devenez un expert capable de concevoir et de réaliser des produits de boulangerie et de viennoiserie de haute qualité.



PARCOURS RAPIDE

12 mois ou 6 mois



DIPLÔME RECONNU

Diplôme national de niveau 3 (RNCP37313)

Delivré par le ministère de l'Éducation nationale



ALTERNANCE POSSIBLE

Formation accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation



DÉBOUCHÉS

Entreprises artisanales, Grandes et moyennes surfaces
Industries agroalimentaires, Filière blé – farine – pain

Présentation

Perfectionnez-vous avec le Certificat de spécialisation et atteignez un niveau professionnel avancé. Le 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.

Accès à la formation

Accessible aux titulaires d'un CAP Boulanger ou par validation des acquis de l'expérience (VAE).

Publics visés

- Adultes en reconversion professionnelle ;
- Professionnels du secteur alimentaire souhaitant se diversifier.

Prérequis

- Avoir au minimum 18 ans
- Les candidats non francophones doivent passer un test linguistique avant admission.
- Formation accessible à certaines situations de handicap.
- Pour plus d'informations, contactez notre référent handicap.

Programme

Cette formation combine des périodes de cours théoriques en ligne et des périodes de travaux pratiques en atelier et/ou en entreprise.

Cours théoriques en ligne :

- Production de produits
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Gestion des stocks

Cours pratique en atelier (peut être ajusté selon le profil du candidat et le parcours choisi) :

- Panification spécialisée
- Levain naturel
- Pains spéciaux
- Viennoiserie avancée
- Organisation production
- Cuisson professionnelle

INFOS PRATIQUES

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en Distanciel

Répartition des heures :

CS en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~114 h

Évaluations : ~6 h

CS en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~150 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~ 44 h

Évaluations : ~6 h

Examen : Épreuve finale

Finalité : Diplôme National du CS Boulangerie

Indicateur : au 1^{er} septembre 2026, nos indicateurs ne sont pas encore disponibles.

Pour connaître les coûts de cette formation, scannez le QR code ou rendez-vous sur :



<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>



0590 50 08 56
0690 64 68 61



formations@igbp.fr



Grande Ravine
97190 Le Gosier, Guadeloupe.