

CS BOULANGER

6 MOIS / 12 MOIS

Présentation du programme

À propos

À l'issue d'un CAP boulanger, préparer le Certificat de Spécialisation en boulangerie vous permettra d'augmenter vos compétences et vos connaissances du métier.

Cette formation vise à approfondir les compétences techniques en boulangerie, notamment dans la conception et la réalisation de produits de panification, de viennoiseries et de décors boulangers. Le titulaire est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.

Contenu

Objectifs :

– En 6 ou 12 mois de formation post CAP, obtenez le Certificat de Spécialisation en Boulangerie et occupez des postes de production dans des entreprises artisanales, des boulangeries intégrées à des grandes surfaces ou des industries de panification.

Modules de formation en ligne :

- Production de produits : techniques avancées de panification et de viennoiserie.
- Hygiène et sécurité alimentaire : prévention des risques et respect des normes sanitaires.
- Gestion des stocks : optimisation de l'approvisionnement et des matières premières.

Modules de formation pratique en atelier :

– Panification spécialisée, levain naturel, pains spéciaux, viennoiserie avancée, organisation production, cuisson professionnelle.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Formation accessible après l'obtention du **CAP Boulanger**, d'un BEP Alimentation dominante boulangerie ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :

– Être titulaire du CAP Boulanger, du BEP Alimentation dominante boulangerie ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Voies d'accès :

– Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

– Entreprises artisanales, boulangeries intégrées à des grandes surfaces, industries de panification fine, ouvrier boulanger.

Il est conseillé de poursuivre en Brevet Professionnel (BP) Boulanger-Pâtissier, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

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*) : ~120 h

CS en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~140 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~60 h

Référent handicap :

Christopher Elise

ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :

CS Boulangerie Spécialisée
Diplôme national de niveau 3 (RNCP37313)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.