



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



CS BOULANGERIE SPECIALISEE

Diplôme du ministère de
l'Éducation nationale
Niveau 3 inscrit au RNCP

LES OBJECTIFS :

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée occupe un poste de production dans une entreprise artisanale, il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine. Il débute généralement comme ouvrier boulanger.

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.

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.

LES DÉBOUCHÉS :

Ouvrier boulanger spécialisé

SUITE DE PARCOURS :

Après un CS boulangerie spécialisée, il est possible de poursuivre en BP boulanger ou en CAP pâtissier en 1 an.

LES +++ DE LA FORMATION :

- Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs.
- Accès possible à l'internat, la restauration
- Aide au petit équipement, permis de conduire.

CMA FORMATION

Centre de Formation de Sainte-Clotilde
0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence 98 97 022 98 97





Organiser sa production

surveiller l'état du stock

Réaliser sa production
(pains, viennoiseries...)

CS Boulangerie spécialisée

NIVEAU 3

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Contrat d'apprentissage : Jeunes âgés de 16 à 29 ans

Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans

Formation continue : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans la spécialité (CAP boulanger)

Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de contrat d'apprentissage).

EQUIVALENCES PASSERELLES

Pas d'équivalence

Pas de passerelle

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en aout ou en septembre. Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

Dossier de candidature complété

Copie du diplôme

Copie de la pièce d'identité

Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.

Coût de la formation : nous consulter pour devis

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

DURÉE

1 an en alternance

MODALITES

Présentiel 2 jours par semaine en centre

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les modalités d'évaluation : ponctuelles en fin de parcours.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance ; Visite en entreprise

Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

Saint-Denis : 0262 21 04 35 - Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00



Accueil et handicap

Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.

