Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180622F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

Approvisionnement

- Approvisionner des postes de travail
- Corriger les anomalies qualitatives et quantitaves
- Surveiller les stocks

Organisation

- Organiser sa production
- Planifier son travail
- Choisir des matériels

Production

- Fabriquer des produits de panification
- Fabriquer des produits de viennoiserie
- Réaliser des crèmes et garnitures
- Fabriquer des décors boulangers
- Présenter et mettre en valeur ses produits

Entretien et prévention des risques professionnels

- Mettre en oeuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels

Contrôle qualité

- Contrôler la conformité des matières premières
- Contrôler le suivi des processus de ses fabrications
- Contrôler la qualité sanitaire de ses produits
- S'assurer de la qualité commerciale de ses produits

Communication

- Transmettre toutes les informations relatives aux produits
- Transmettre les informations relatives à l'environnement de l'entreprise
- Ecouter en permanence le personnel de vente et de livraison

Ces compétences sont regroupées au sein de 3 blocs de compétences :

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré (correspond à l'épreuve E1 Organisation et production)

- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (correspond à l'épreuve E2 environnement technologique, scientifique et commercial de la production)
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie (correspond à l'épreuve E3 évaluation de l'activité professionnelle)

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1. Epreuve pratique
Unité professionnelle (UP) - 2. Technologie et sciences appliquées à l'alimentation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée
Code RNCP : 42130

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2091394S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	05/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180622F