# Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180663F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

## Présentation de la formation

### Objectifs

La formation Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor de boulanger,
• Transmettre les informations relatives aux produits fabriqués,
• Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication,
• Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie,
• Planifier l'ensemble de ses fabrications.

### Programme

### Blocs de compétences

RNCP37313BC01 - Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
RNCP37313BC02 - Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
RNCP37313BC03 - Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| 2091437S | Présentiel | Vannes | 01/09/2026 | 03/07/2027 |

Source : GREF Bretagne #25180663F