Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180664F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Quimper**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor de boulanger.
Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel permettant une meilleure productivité.

Programme

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Environnement commercial de la production
- Gestion

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
2091438S	Présentiel	Quimper	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180664F