Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180775F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée sera capable de concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il sera capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prendra en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie

Programme

Bloc 1 - Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré

- Organiser sa production
- A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : produits de panification, produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson, garnitures et crèmes, décors boulangers
- Assurer les cuissons
- Contrôler les produits finis

Bloc 2 - Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Appliquer le processus d'un plan de nettoyage
- Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels
- Contrôler la qualité des matières premières
- Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

Bloc 3 - Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

- Approvisionner les postes de travail
- Surveiller l'état du stock
- Transmettre les besoins sur l'état du stock
- Contrôler les phases de sa production
- Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente

ENSEIGNEMENTS

- Pratique professionnelle et technologie
- Communication
- Sciences appliquées
- Gestion
- Arts Appliqués

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

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
2091566S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180775F