Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212782F — Mise à jour : 23 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

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
2330650S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	03/07/2028

Source : GREF Bretagne #26212782F