# Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212783F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| 2330651S | Présentiel | Quimper | 01/09/2027 | 30/06/2028 |

Source : GREF Bretagne #26212783F