Chambre de Métiers et de l'Artisanat PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

CS BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Niveau 3 RNCP37313

OBJECTIFS

Réaliser des produits de panification, de viennoiseries et de sujet décoré

Appliquer les règles de sécurité alimentaire et d'hygiène en boulangerie

Assurer l'approvisionnement et la production en entreprise de boulangerie

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÉS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconvertir

PRÉREQUIS

Etre titulaire du diplôme suivant :

CAP Boulanger

BP Boulanger

DURÉE

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 420 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance: 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

Date de mise à jour : décembre 2024

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :
Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :
Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :
https://www.urmapaysdelaloire.fr/cs-boulangerie-specialisee

DÉBOUCHÉS

Ouvrier boulanger spécialisé, Boulanger,

Responsable de production en boulangerie

SUITE DE PARCOURS

BP Boulanger

BAC PRO Boulanger/Pâtissier

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni passerelle pour cette certification

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement : 06-02-2023
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313/

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	**BM** Brevet de Maîtrise		
Niveau 4 (Bac)	**BP** Brevet Professionnel	**BTM** Brevet Technique des Métiers	
Niveau 3	**CAP** Certificat d'Aptitude Professionnel	**CTM** Certificat Technique des Métiers	**CS** Certificat de Spécialisation

LES ⊕ DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES
02 40 18 96 96 · accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

ANGERS
02 41 22 61 56 · accueilcfp49@cma-paysdelaloire.fr

LAVAL
02 43 49 88 88 · accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON
02 51 36 53 00 · accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr

CMA FORMATION

Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :