



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

C. S. BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du CS Boulangerie Spécialisée.

Le titulaire du CS Boulangerie Spécialisée doit :

- Être capable de concevoir et de réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.
- Être capable de conduire les fabrications confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.
- 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.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Examen ponctuel



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Boulangeries (sédentaires ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière « blé – farine – pain »
- Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de panification



POURSUITE DE FORMATION

- > B.P. Boulangerie (proposé à IFI 03)
- > CAP Pâtissier (proposé à IFI 03)
- > Brevet de Maîtrise en Boulangerie

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





C.S. BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Code RNCP : 37313 - Date d'enregistrement : 27/08/2023
Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :
1 an avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 420 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site www.ifi03.fr (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

Prérequis

Titulaire du CAP Boulanger

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



Retrouvez les taux de réussite et d'insertion professionnelle de ce diplôme sur www.ifi03.fr

CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

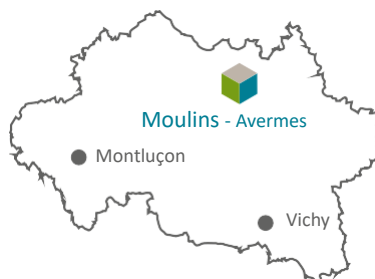
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Accessible aux personnes en situation de handicap

Contacter notre référente Handicap :
Magali GRANDJEAN - 04.70.35.13.50
m.grandjean@ifi03.com

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 13/03/2025



Cofinancé par
l'Union européenne



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Chambre
des Métiers
et de l'Artisanat
ALLIER



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

