



CS Boulangerie spécialisée



Objectifs

- Fabriquer des pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes
- Connaître les spécialités régionales
- Accommoder les produits pour les mettre en valeur
- Vérifier et d'évaluer la qualité des produits finis
- Etre capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie
- 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



Contenu de la formation

- Organisation et production
- Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production
- Évaluation de l'activité professionnelle
- Matières premières, produits et techniques de fabrication
- Les équipements et les matériels
- Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée Professionnel Hôtelier
de St Chamond
18 RUE FRANCOIS GILLET
42405
ST CHAMOND

Date de session
Du 02/09/2025 au 04/07/2026

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2024

100 % de réussite 80 % d'insertion à 6 mois 80 % d'insertion dans l'emploi visé



Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 400 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Effectif mini/maxi : 1 - 5

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : ALTERNANCE CENTRE DE FORMATION / ENTREPRISE



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Matériel et moyens utilisés : Matériel visé par la formation ,Support pédagogique remis au participant

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) et Épreuves en fin de formation

Possibilité de valider des blocs de compétences : non



Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

Prérequis : Etre titulaire d'un diplôme connexe de la filière de niveau 3 ou 4.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Dossier de candidature, entretien, positionnement et validation profil entreprise. Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Délais d'accès : Candidature possible dès le mois de mars pour un début de formation en septembre. Entrée en formation possible jusqu'à 15 jours après le début de la formation sous réserve de places disponible et d'obtention du diplôme pré-requis.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+



Financement

Tarif global indicatif : 6504 € TTC

Modalités de financement : contrat d'apprentissage , contrat de professionnalisation

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos labels



Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP37313	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 06/02/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 07/02/2025
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire>