



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 polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 04/09/2024 au 09/09/2025
Du 04/09/2024 au 09/07/2026

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2024

73 % de réussite 76 % de satisfaction 90 % d'insertion à 6 mois 10 % de poursuite d'études



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 : 10 mois

Durée totale en heures : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

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

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : individualisé

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours formation

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Métiers visés

d1102 : boulangerie - viennoiserie



Poursuite d'études

• BP Boulanger. • BM (accès avec 3 ans d'expérience + niveau 4).



Accès

Publics visés : tout public

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

Prérequis : Être titulaire d'un : • CAP Boulanger. • Bac pro option boulangerie/pâtisserie.

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

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 6504 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[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 Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

Madame BOUHILA Lydia
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>