

CERTIFICAT DE SPECIALISATION

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



Formation en apprentissage.

La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée occupe un poste de production dans une entreprise artisanale, il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine. Il débute généralement comme ouvrier boulanger.

DURÉE DE LA FORMATION

- **1 an** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)
ET
- Avoir au minimum un CAP Boulanger

Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)

RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	
2ème année	39 %	51 %	61 %	100 %
3ème année	55 %	67 %	78 %	



CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 56122107 - Niveau 3
RNCP 37313 - Publié le 06/02/2023 - Échéance le 31/08/2026

UNITÉS GÉNÉRALES **

Matières	Heures/an
Education Physique et Sportive	30 h
LV1 - Anglais	20 h
Arts Appliqués Professionnel	12 h
Travail d'Alternance	24 h

UNITÉS PROFESSIONNELLES **

Matières	Heures/an
Organisation et Production	176 h
Environnement Technologique Scientifique et Commercial	
• Gestion appliquée	28 h
• Sciences Appliquées	36 h
• Technologie Boulanger	48 h
Acte de vente	4 h
Dossier Professionnel et Modules Transversaux	42 h

** Validation par unité

POURSUITE DE LA FORMATION

- Brevet Professionnel Boulanger (en 2 ans) – niveau 4
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

NOS SITES DE FORMATION

Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leysse

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre
Voiture : VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

