

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Accueil
05.55.20.75.20
accueil@cfa13vents.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

CAP BOULANGERIE ou BAC PRO BOUL
PAT OBTENU

Prérequis pédagogiques :

CAP BOULANGERIE ou BAC PRO BOUL
PAT OBTENU

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire de la mention complémentaire 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

Contenu et modalités d'organisation

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie. Compétences attestées :
Approvisionnement Approvisionner des postes de travail Corriger les anomalies qualitatives et quantitatives Surveiller les stocks
Organisation Organiser sa production Planifier son travail Choisir des matériels Production Fabriquer des produits de panification Fabriquer des produits de viennoiserie Réaliser des crèmes et garnitures Fabriquer des décors boulangers Présenter et mettre en valeur ses produits
Entretien et prévention des risques professionnels Mettre en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels
Contrôle qualité Contrôler la conformité des matières premières Contrôler le suivi des processus de ses fabrications Contrôler la qualité sanitaire de ses produits S'assurer de la qualité commerciale de ses produits Communication Transmettre toutes les informations relatives aux produits Transmettre les informations relatives à l'environnement de l'entreprise Écouter en permanence le personnel de vente et de livraison Ces compétences sont regroupées au sein de 3 blocs de compétences : Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré (correspond à l'épreuve E1 Organisation et production) Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (correspond à l'épreuve E2 environnement technologique, scientifique et commercial de la production) Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie (correspond à l'épreuve E3 évaluation de l'activité professionnelle)

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

BP BOULANGER

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00374404	du 15/07/2024 au 15/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro
00374407	du 15/07/2024 au 15/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00374408	du 16/07/2024 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00534042	du 11/07/2025 au 10/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00534043	du 11/07/2025 au 10/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro

00534047

du 11/07/2025 au
10/07/2026

Tulle (19)

EIMCL 13 VENTS

MON
COMPTE
FORMATION

FPC