

CERTIFICAT DE SPECIALISATION

• Boulangerie spécialisée

CS - Niveau 3 - Professionnel qualifié

RNCP37313

Arrêté du 16 avril 2003

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313/>

Version Janvier 2026

Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du certificat de spécialisation 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.

Formation :

Bloc de compétence 1 : Production de produits de planification, de viennoiseries et de sujet décoré

- Organiser sa production

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :

- produits de panification
- produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuissage
- garnitures et crèmes
- décor boulanger
- Assurer les cuissages
- Contrôler les produits finis

Bloc de compétence 2 : Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- Appliquer le processus d'un plan de nettoyage
- Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels
- Contrôler la qualité des matières premières
- Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

Bloc de compétence 3 : Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

- Approvisionner les postes de travail
- Surveiller l'état du stock
- Transmettre les besoins sur l'état du stock
- Contrôler les phases de sa production
- Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente



Perspectives métiers :

Boulanger

Boulanger en pains spéciaux

Ouvrier boulanger spécialisé

Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : examen en CCF / Ponctuel
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'études : BP Boulanger - BM 5 Boulanger

Prérequis : CAP Boulanger

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

Durée :
400h par an (1an)
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

Tarifs :
À partir de 14€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF
Contactez-nous pour une étude personnalisée.

Accès aux personnes en situation de handicap :
Véronique Prado - Référente Handicap
v.prado@cma65.fr
05 62 44 11 88

Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :
Carole Jan
c.jan@cma65.fr
05 62 56 60 60

Contact CMA Formation :
Maïko Feig - apprentissage
m.feig@cma65.fr
05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle
m.bertrand@cma65.fr
05 62 44 11 88

Les + de la formation :

- Concours du croissant au beurre d'Isigny
- Concours du meilleur jeune boulanger de France
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

CS



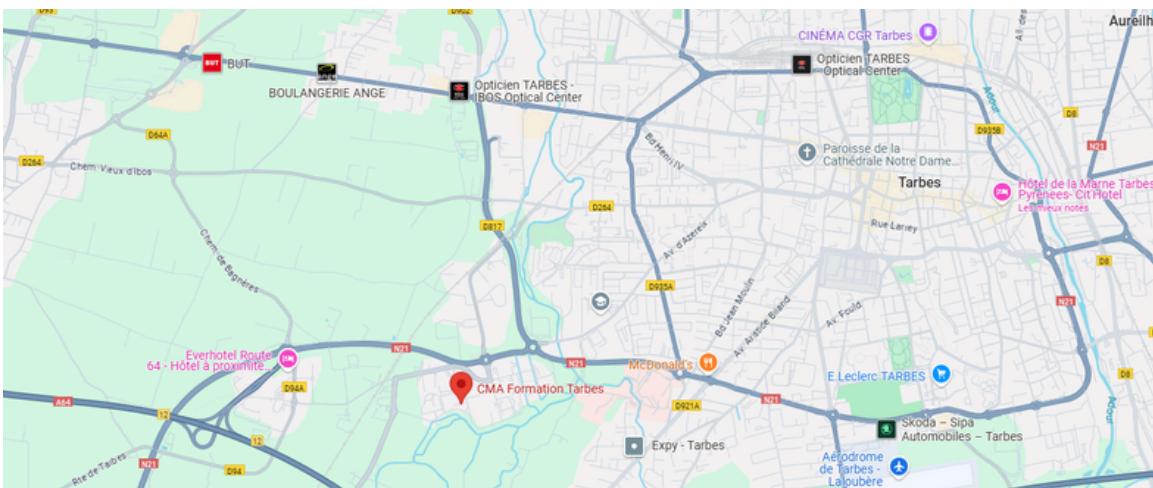
CAP



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



CMA FORMATION

True Pierre Latécoère 65000 Tarbes

edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88

SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031