

CS BOULANGERIE SPECIALISÉE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Poste de production dans une entreprise artisanale, dans une boulangerie intégrée à une grande surface, dans une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine. Débute généralement comme ouvrier(ère) boulanger(ère)



DURÉE

1

an

- > Rentrée en septembre
- > 12 semaines par an en centre de formation
- > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Être titulaire d'un CAP boulanger, d'un BP boulanger ou d'un Bac Pro boulanger pâtissier
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
- > Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

UN TREMPLIN POUR ...

- > Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.
- > Conduire les fabrications en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité et en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- > Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Certification en ponctuel pour l'épreuve E1 et en CCF pour les épreuves E2 et E3
 - > Possibilité de valider l'intégralité du CS ou de valider des blocs de compétences
 - > N°RNCP: 42130
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42130/>
 Date de publication de la fiche : 22/04/2026

POURSUITE DE FORMATION

- > BAC PRO Boulanger-Pâtissier
- > BP Boulanger

Liste non exhaustive


 Formation(s) disponible(s) à la
 MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2026 (23 reçus sur 23 présentés)
- > 100 % de taux de persévérance ⁽²⁾
- > 6 mois après la formation :
- 57,7 % en poursuite de formation
- 42,3 % sur le marché de l'emploi dont :
- 100 % en emploi

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

- > Boulangerie
 - > Boulangerie – Pâtisserie.
- Ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie et de viennoiseries

Nous vous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- > Approvisionner
- > Conduire les fabrications en boulangerie et viennoiserie
- > Communiquer avec le personnel de vente sur les caractéristiques techniques des produits
- > Justifier la qualité des produits
- > Participer à la vie de l'entreprise

En appliquant et en respectant en permanence dans toutes ses activités professionnelles les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien et les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
 - > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet :
- www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION – Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : MME VÉRONIQUE MÉRIAU

02 51 57 81 81 – veronique.meriau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Trois blocs de compétences :

BC01 – Production de produits de panification, de viennoiserie 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 cuisson
 - garnitures et crèmes
 - décors boulangers
- Assurer les cuissons
- Contrôler les produits finis

BC02 – 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

BC03 – 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

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail, Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques . Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

