



RNCP 37313

Enregistrement : 25/04/2003

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

CS Boulangerie spécialisée



Compétences globales

Le titulaire du certificat de spécialisation **Boulangerie spécialisée** conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulangier.

Il conduit 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.

Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

Objectifs de formation

Approvisionnement

- Approvisionnement des postes de travail
- Correction des anomalies quantitatives et qualitatives et surveillance des stocks

Organisation

- Organisation de la production, planification du travail, choix des matériels

Production

- Fabrication de produits de panification, de viennoiserie et de décors boulangers
- Réalisation de crèmes et garnitures
- Présentation et mise en valeur des produits

Entretien et prévention des risques professionnels

Contrôle qualité

- Contrôle de la conformité des matières premières, du suivi des processus des fabrications, de la qualité sanitaire et commerciale des produits

Communication

- Transmission des informations relatives aux produits, à l'environnement de l'entreprise

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Organisation et production

E2 : Environnement technologique, Scientifique et commercial de la production

E3 : Évaluation de l'activité professionnelle (dossier)

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap : Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00

Contact@ifp43.fr

www.ifp43.fr



E-mail : contact@ifp43.fr

