

VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alterner entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

**Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.*

- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou tout autre diplôme de niveau 3)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le CS Boulangerie spécialisée vise à perfectionner les techniques du titulaire d'un CAP boulanger. L'objectif est de maîtriser la conception de produits de panification et de viennoiserie à forte valeur ajoutée (pains spéciaux, bio, décor). Le diplômé apprend à organiser sa production en autonomie, en adaptant les procédés (fermentations, pétrissages, cuissons) aux spécificités des farines et cahiers des charges. La formation développe aussi les compétences en approvisionnement, gestion des coûts et application stricte des normes d'hygiène et de sécurité. Il s'agit de former un professionnel capable d'innover, de garantir une qualité gustative et visuelle optimale, et de répondre aux attentes d'une clientèle exigeante en boulangerie artisanale.

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Le CS Boulangerie spécialisée est un diplôme de niveau 3 préparé en un an après un CAP. Il permet de maîtriser la fabrication de pains spéciaux, biologiques et de viennoiseries techniques. Il forme des ouvriers qualifiés capables de concevoir, produire et gérer une fabrication de haute qualité.

MÉTIERS VISÉS

- Boulanger en pains spéciaux
- Ouvrier boulanger spécialisé
- Boulanger en produits biologiques
- Fabricant en viennoiserie spécialisée

RÉSUMÉ DU MÉTIER

L'ouvrier boulanger spécialisé fabrique des pains de tradition, des pains spéciaux, biologiques ou de décoration. Il maîtrise les fermentations longues, les farines alternatives et les techniques de façonnage complexes. Il veille à la qualité, à l'hygiène et à la rentabilité de sa production.

POURSUITE D'ÉTUDE

Le CS est conçu dans un objectif d'insertion professionnelle

TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42130>

Niveau de diplôme : 3 (CS°)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s)	–
NSF	221
ROME	D1102
FORMACODE	21539
RNCP	42130

NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CS°)

Date d'enregistrement de la certification : 22/04/2026

Date d'échéance de la certification : 31/08/2028

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 1 an (12 semaines de formation (420) heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire

MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414

// ifpra-contact@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr
- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible
- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

LIEU DE FORMATION

Établissement / antenne	Sigle	Ville	Département
Georges Baptiste	LPO	Canteleu	Seine Maritime (76)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090
76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.