

## 😊 Les + de la Mention Boulangerie Spécialisée

- Une spécialité très recherchée par les employeurs
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Un métier manuel, de goût, tourné vers une tradition ancestrale
- Un métier alliant savoir-faire et créativité
- Une filière ouverte aux femmes
- L'employabilité assurée (37 000 points de vente en France)
- La possibilité de créer son entreprise

## € Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique " les formations ".

**CIFA**  
L'EXCELLENCE  
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL  
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • 89000 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com)

🌐 [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) • [f](#) [i](#) [in](#)

© BEESEC.COM, RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © Adhastock



**MENTION PAINS SPÉCIAUX :**  
LA FORMATION  
POUR NE PAS EN PERDRE  
UNE MIETTE !

**CIFA**

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

# MENTION PAINS SPÉCIAUX

## Objectifs pédagogiques

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor
- Conduire les fabrications et adapter sa méthodologie pour une meilleure productivité
- Développer ses connaissances générales de la boulangerie et du monde de l'entreprise
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable
- Assimiler les compétences nécessaires pour les épreuves d'examen de la mention

### Public concerné

La formation est ouverte aux jeunes de moins de 30 ans titulaires d'un CAP de boulanger, en apprentissage ou en professionnalisation. Elle est également ouverte aux adultes en reconversion professionnelle dans le secteur (demandeur d'emploi ou salarié) et elle est éligible au CPF de transition professionnelle.

### Durée

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation de 1 an et formation en 1 an pour la formation continue.


### Modalités d'organisation


12 semaines de stages au CIFA (420 h en 1 an) en apprentissage et 35 semaines de stage (1225 h en 1 an) en entreprise.

### Pré-requis

- Le sens du travail en équipe
- L'organisation et la gestion du travail en autonomie
- La connaissance des pains, des viennoiseries, des produits de sandwicheries
- Des qualités et un goût pour la vente-conseil
- La créativité et le goût de la gastronomie
- La connaissance et le respect des règles d'hygiène et d'étiquetage.

### Lieu de la formation

 CIFA YONNE  
3, Rue Jean Bertin · 89000 Auxerre

 **Accessibilité aux personnes en situation de handicap.**



## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Arts appliqués
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Commercialisation
- Gestion, droit et connaissance de l'entreprise



## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boulangerie flambant neuf, une boutique de vente alimentaire, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence.

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en boulangerie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du pain».

## Les débouchés

Les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Cette formation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet l'accès direct et rapide à l'emploi en tant qu'ouvrier qualifié : ouvrier boulanger, second de rayon ou chef de rayon boulangerie... Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (autre CAP, Brevet professionnel, Brevet de maîtrise...). Après quelques années d'expérience, un salarié peut décider de devenir patron en créant ou en reprenant une entreprise en France ou à l'étranger, avec toutes les chances de réussir.

## L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- **100%** réussite à l'examen
- **64%** poursuite des études
- **80%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction