



BP Boulanger

Référence : BP BOULANGER

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens cliquez [ici](#)

Objectif

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Prise en charge l'approvisionnement, le stockage et contrôle qualité des matières premières
- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Obtenir des connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification pour permettre de les valoriser auprès de la clientèle.
- Participer à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur)
- Appeler à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Beaucoup de rigueur,
- Aimer le travail manuel et le travail d'équipe,
- Avoir une bonne condition physique
- Respecter les règles d'hygiène

Accédez à la fiche [RNCPI3856](#) du Répertoire national des certifications professionnelles .

Public

- Jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Conditions d'accès : CAP Boulanger, MC Boulangerie spécialisée, MC Pâtisserie boulangère, Bac pro Boulanger-pâtissier.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Programme

Les blocs de compétences sont :

- Fabrication d'une commande
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels

- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Étude technique liée à l'activité professionnelle
- Expression et connaissance du monde-
- Langue vivante
- Épreuve facultative Langue vivante étrangère

Durée

De 12 à 24 mois en fonction du plan de formation.

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.
Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

Techniques d'encadrement :

- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, formation à distance (FOAD)
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien

Alternance de :

- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative
- Mises en situation permanentes sur plateau technique
- Exercices pratiques

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

Moyens pédagogiques :

- Documents écrits, supports audios et visuels
- Outils multimédias

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :

- Des salles polyvalentes,
- Des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards,
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,
- Ressources documentaires,
- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique :

- Directeur(trice) de centre.
- Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education.
- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.

Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.

Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.

Poursuite étude

Brevet de Maîtrise (BM) Boulanger - diplôme de l'excellence.
Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspectives professionnelles

Le titulaire d'un BP Boulanger peut exercer son métier dans des entreprises artisanales, des boulangeries intégrées à la grande distribution, des entreprises industrielles de boulangerie ou des laboratoires d'essai de panification. Sous réserve de respecter la réglementation en vigueur, le titulaire peut également s'installer à son compte.

Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter
Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat).

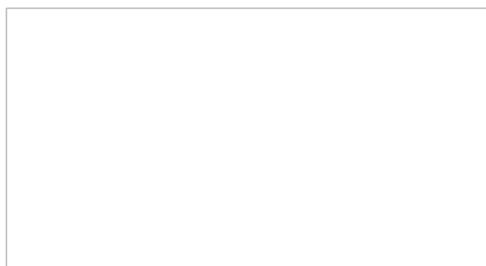
Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Réfèrent Handicap sur chaque site de formation.
Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Contact

Lieu de formation au choix :

- CFA site du Jura : formation39@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 35 87 07
- CFA site de Haute-Saône : formation70@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 30 59 09
- CFA site de Saône et Loire : formation-s71@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 85 41 40 15



Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 15/02/2023.

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY
- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact