

BP BOULANGER(ÈRE)

NIVEAU 4



PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulanger, MC Boulangerie spécialisée, MC Pâtisserie boulangère ou Bac pro Boulanger-pâtissier.

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



PROGRAMME

- 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, selon le positionnement et le parcours antérieur.

CMA FORMATION



Le titulaire du BP boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif d'optimisation de la production et dans le respect

des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production. Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Il est apte à valoriser auprès de la clientèle ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification. Il maîtrise les principes du développement durable.



OBJECTIFS

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 participer à la commercialisation des produits.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : rigueur, aimer le travail manuel et le travail d'équipe, avoir une bonne condition physique et respecter les règles d'hygiène.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37491.

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 21.04.2023

Fin de la certification : 31.08.2026

DÉBOUCHÉS



- Boulanger(ère)
- Commerçant(e) en alimentation
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
 - Pâtissier / pâtissière
- Ouvrier(ère) boulanger en entreprise artisanale ou industrielle, ou en grande distribution.

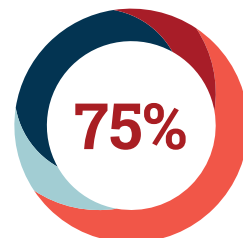
POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- BM Boulanger(ère)

TAUX DE RÉUSSITE
2023

75%



BP BOULANGER(ÈRE)

NIVEAU 4

CMA FORMATION



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

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)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, 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, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : 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

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation 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.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.