

BP BOULANGER

NIVEAU 4



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un CAP Boulanger, CS Boulangerie spécialisée, CS Pâtisserie boulanger 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
- Environnement économique, juridique
- Gestion de l'entreprise
- Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle
- Français
- Histoire Géographie
- Langues vivantes étrangères

DURÉE

24 mois.

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié, capable de concevoir, réaliser et valoriser une large gamme de produits : pains, viennoiseries, sandwicherie et restauration boulangère.

Expert des techniques de panification, il sait optimiser la production tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques professionnels. Véritable gestionnaire, il maîtrise les coûts de fabrication et veille à la rentabilité de son activité.

Doté de compétences managériales, il encadre et anime une équipe. Sensible aux enjeux de nutrition et de développement durable, il valorise des produits de qualité, alliant tradition, innovation et responsabilité.

Cette formation constitue une étape clé vers des postes à responsabilité ou la création d'entreprise artisanale.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Prendre 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 et des réglementations en vigueur)
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits.

SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur** : Veiller à la régularité du produit final, au respect des normes d'hygiène et à la cohérence de la gamme.
- **Adaptabilité** : Gérer les imprévus, ajuster les recettes en fonction des matières premières et répondre aux variations de demande.
- **Leadership** : Savoir guider, épauler et communiquer avec une équipe.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu souhaites perfectionner tes techniques de fabrication artisanale.
- Tu veux gagner en autonomie et en responsabilités dans un fournil.
- Tu as l'ambition de gérer ou reprendre une boulangerie à terme.

MODALITÉS

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

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes 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)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Boulangier(ère)
Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
Ouvrier(ère) boulanger en entreprise artisanale ou industrielle, ou en grande distribution.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

BM Boulanger

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



BP - Boulanger

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP41937.

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

Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2026