

# FILIÈRE PRODUCTION ALIMENTAIRE -Métiers de la Farine-



Le **BOULANGER** exploite la diversité des farines pour élaborer des pains et des viennoiseries de formes, de poids et de goûts variés. De la préparation de la pâte à la cuisson, il veille à respecter les règles d'hygiène et doit faire preuve de rigueur à toutes les étapes. Il élargit souvent son savoir-faire en pâtisserie et en chocolaterie.

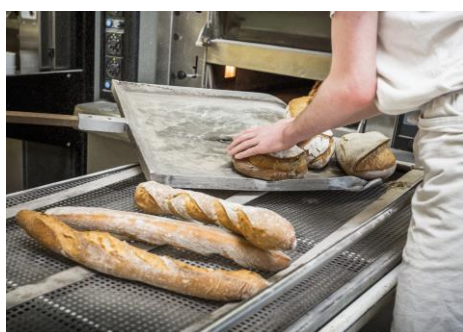


Le **PÂTISSIER** est créateur et connaît les secrets de la farine, de la glace, des fruits et du chocolat. Il sait s'adapter à une clientèle experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fêtes. Le pâtissier peut se spécialiser et devenir glacier, chocolatier et confiseur. Le chocolatier confiseur est un professionnel de la fabrication de pâtisseries à base de chocolat. La maîtrise parfaite de ces techniques s'acquiert avec beaucoup de pratique.

Le **CHOCOLATIER CONFISEUR** invente et confectionne des créations originales à partir de produits naturels (cacao, lait, sucre) en soignant le goût, la présentation. En plus de son habileté manuelle, le chocolatier doit être créatif et rechercher des formes, des couleurs, des saveurs pour créer de nouveaux produits tout en respectant les règles d'hygiène.

## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours au CFA	
			EN 1 AN	EN 2 ANS
CAP BOULANGER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP PÂTISSIER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Etre titulaire du CAP Pâtissier	1 AN	12 semaines	/
MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	Etre titulaire du CAP Pâtissier	1 AN	12 semaines	/
MC BOULANGERIE SPECIALISEE	Etre titulaire du CAP Boulangier	1 AN	12 semaines	/
MC PÂTISSERIE BOULANGERE	Etre titulaire du CAP Pâtissier ou Boulangier	1 AN	12 semaines	/
BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR	Etre titulaire du CAP Pâtissier et CAP chocolatier ou MC de la filière	2 ANS	/	24 semaines
BP BOULANGER	Etre titulaire du CAP Boulangier et/ou MC	2 ANS	/	25 semaines
BM BOULANGER	Etre titulaire du CAP Boulangier + 3 ans d'expérience	2 ANS à 3 ANS		



## OBJECTIFS :

Le titulaire du BP boulanger doit être capable :

- de réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries)
- de planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- d'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- d'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations
- gérer et animer une équipe.

## PRÉREQUIS :

Etre titulaire du CAP Boulanger ou du Bac Pro Boulanger Pâtissier

## PUBLIC :

Candidat répondant aux prérequis

## MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature

## DURÉE :

Parcours classique en 2 ans

## VALIDATION :

BP Boulanger (Diplôme de l'Éducation Nationale - Niveau IV).

## INTERVENANTS :

Professeurs du CFA

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Examen épreuves ponctuelles  
Livret d'apprentissage  
Visite en entreprise  
Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)  
Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique

## MODALITÉS D'ORGANISATION :

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- 35 heures de cours par semaine
- 40 ou 39 semaines de période de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

## CONTENU DE LA FORMATION :

- **Enseignement général (156h la première année, 168 h la deuxième année) :** Expression Française Ouverture sur le Monde, Mathématiques appliquées, Gestion, Législation
- **Enseignement professionnel (260h la première année, 280 h la deuxième année) :** Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences appliquées, Dossier Professionnel

## MOYENS TECHNIQUES :

Laboratoires équipés  
Salles de cours équipées en moyens numériques  
Centre de Ressource multimédias

## EMPLOI :

Le titulaire du BP Boulanger peut exercer en tant que boulanger dans une boulangerie artisanale, dans une boulangerie de GMS, ou boulangerie industrielle

Référentiel national accessible sur : [www.eduscol.fr](http://www.eduscol.fr)