

BP Boulanger

Le Boulanger

Le **BP boulanger** prépare aux fonctions d'**artisan boulanger**, d'**ouvrier boulanger**, de **chef d'entreprise** ou de **gérant** dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Professionnel **hautement qualifié**, il **prend en charge** l'approvisionnement, le **stockage** et le **contrôle qualité** des matières premières. Il **conçoit** et **réalise** des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ses **connaissances** sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les **valoriser** auprès de la clientèle.

Il participe 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). Il est appelé à **animer** et **manager une équipe** de production et participe à la commercialisation des produits.

Il connaît les principes généraux du **développement durable**. Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux (le tri sélectif des déchets, l'utilisation de produits biologiques ou équitables, etc.).

Objectifs de la formation

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
- de gérer et animer une équipe

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (84h) : Anglais et Expression, Connaissance du Monde.

Enseignements techniques et professionnels (342h) : Pratique Professionnelle, Gestion Appliquée, Informatique, Sciences Appliquées, Technologie, Dossier Professionnel.

Intervenants : Professeurs du CFA.



Campus

Bruz - Dinan-Aucaleuc - Ploufragan - Quimper - Saint-Malo - Vannes



Prérequis

CAP Boulanger



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalités & délais d'accès

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



Durée

Parcours en 2 ans ou 1 an, suivant le profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : Brevet Professionnel Boulanger. Niveau 4



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Boulangerie artisanale
 - Rayon boulangerie en GMS
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter



Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuite d'étude

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active.

Perspectives professionnelles

Le titulaire du BP Boulangier peut exercer en tant que boulangier dans une boulangerie artisanale, dans une boulangerie de GMS, ou boulangerie industrielle. **Il peut après quelques années d'expérience devenir artisan indépendant.**

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh

+ d'infos : www.apprentissagebretagne.fr