



Filière métier  
**Métiers du goût**

**BP Boulanger-ère**  
*Sur 2 ans*

**CERTIFIÉ PAR**

**STATUT**

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**

Semaine A : 4 jours au CFA / 1 jour entreprise Semaine B : 5 jours en entreprise

**OBJECTIFS**

Le/la titulaire du BP Boulanger-ère est un-e professionnel-le hautement qualifié-e, qui est en capacité de :

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Optimiser la production dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- Brevet de maîtrise Boulangerie (niveau 5)
- Brevet de Gestion d'une Entreprise Artisanale

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

Boulangier-ère hautement qualifié-e

- Responsable de production en relation ou non avec la clientèle
- Formateur-trice, démonstrateur-trice
- Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise

**CONTENU DE LA FORMATION**

**Formation pratique**

- Déterminer les besoins en matières premières
- Maîtriser les différents « process » de panification et de production
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Réaliser et présenter des fabrications
- Réceptionner et stocker
- Préparer, fabriquer
- Créer, innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- Appliquer les mesures d'hygiène
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication
- Communiquer et commercialiser
- Communiquer les directives
- Encadrer l'équipe de production

- Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

#### **Formation théorique**

- Mobiliser les connaissances relatives à : l'évolution du métier de boulanger-ère, le pain dans l'alimentation activités de la filière, la démarche qualité, et aux matières premières et techniques professionnelles
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Étude technique liée à l'activité professionnelle
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante (anglais)

#### **LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ**

Entreprises artisanales ou toute entreprise justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie

\*\*\*\*\*

#### **Certifié par**

le Ministère de l'Éducation nationale

#### **CONDITIONS D'ADMISSION**

Être titulaire soit d'un(e) :

- CAP Boulanger-ère
- MC Boulangerie Spécialisée
- MC Pâtisserie Boulangère
- BAC. Pro. Boulanger-ère - pâtissier-ère

#### **Prérequis exigés**

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end.

#### **CALENDRIER**

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

#### **DURÉE**

450 heures / an

#### **TARIF**

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.

#### **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Alternance de théorie et de pratique

Présentiel

#### **ÉVALUATION**

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

#### **HANDICAP**

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

#### **MODALITÉS D'OBTENTION**

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

**PRÉINSCRIPTION en ligne ICI**

**INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - [artisanat@fdme91.fr](mailto:artisanat@fdme91.fr)**

### PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

