



Mise à jour le 29/04/2026

Filière métier  
**Métiers du goût**

**Brevet Professionnel Boulanger**  
**Sur 2 ans**

**CERTIFIÉ PAR**  
le Ministère de l'Éducation nationale

**STATUT**  
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)  
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**  
1 semaine en CFA / 1 semaine entreprise

(\*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.  
(\*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

**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**

- CAP Pâtissier en 1 an
- Brevet de maîtrise Boulangerie (niveau 5)
- Brevet de Gestion d'une Entreprise Artisanale

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Boulanger-ère hautement qualifié-e
- Responsable de production en relation ou non avec la clientèle
- Formateur-trice, démonstrateur-trice
- Artisan-e boulanger-ère

**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
- Créer, innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
- Appliquer les mesures d'hygiène
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication
- Encadrer l'équipe de production

## Formation théorique :

Sciences appliquées à l'alimentation - Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise - Étude technique liée à l'activité professionnelle (Dossier professionnel) - Expression et connaissance du monde - Langue vivante (anglais) - Technologie Professionnelle.

## LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

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

## MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIEES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- Réceptionner, contrôler et stocker les matières premières, les produits intermédiaires et les consommables
- Calculer la production en fonction des commandes journalières
- Choisir les différentes méthodes de fabrication
- Organiser son travail et celui de l'équipe de production
- Identifier les risques sanitaires et les hiérarchiser
- Identifier et mettre en place des règles de traçabilité alimentaire
- Approvisionner le ou les points de vente
- Présenter les produits, valoriser la commercialisation des produits
- Animer une équipe
- Participer au recrutement et à l'évaluation des membres de l'équipe

\*\*\*\*\*

## PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

?? Participer au processus d'inscription FDME

Être titulaire d'un CAP Boulanger OU d'un BAC Pro. Boulanger-Pâtissier

??Nous contacter pour toute autre situation

## APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges. Disponibilité pour des horaires décalés (travail matinal, week-end et jours fériés possible ).

## CALENDRIER

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

## DURÉE

420 heures / an

Minimum 21 mois de contrat

## TARIFS

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

Selon le niveau de prise en charge, un complément de financement (reste à charge) est demandé à l'entreprise

*A ajouter à partir de BAC+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 notre référent-e handicap : [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.

## ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

\*\*\*\*\*

**PRÉINSCRIPTION** [en ligne ICI](#)

**INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT** site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 91 75 88 - [boul.pat@fdme91.fr](mailto:boul.pat@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

