



Faculté des Métiers

ESSONNE

BOULANGERIE



SUR 2 ANS

SEMAINE 1 :
4 JOURS CFA
1 JOUR ENTREPRISE
SEMAINE 2 :
5 jours
ENTREPRISE

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

APPRENDRE À

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie, de restauration boulangère et de décor artistique
- Maîtriser les techniques de travail sur levain liquide, levain dur et poolish
- Maîtriser la réalisation de pains spéciaux, pains aromatiques et viennoiseries garnies classiques et modernes
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité
- Développer ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification
- Développer des capacités de management et d'organisation
- Réaliser un mémoire et le maîtriser à l'oral.

Au sein

- D'entreprises artisanales
- De toute entreprise justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie.

QUALITÉS REQUISES

Souci d'hygiène et de propreté permanent / Parfaite discipline, organisation, respect d'autrui et de sa production / Bonne condition physique et dynamique / Goût pour le travail en équipe / Investissement dans le travail / Autonomie, analyse et exploitation des informations.

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI

- Réaliser des produits de panification sur levain
- Réaliser des viennoiseries classiques et hauts de gammes
- Travailler sur différents types de fermentation (directe, retardée, lente)
- Confectionner et développer différents types de pains aromatiques et snacking
- Confectionner des décors de boulangerie
- Prendre des initiatives et manager une équipe.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Le jeune doit être âgé de 16 à 29 ans et titulaire soit :
 - D'un CAP Boulanger
 - D'une MC Boulangerie Spécialisée
 - D'une MC Pâtisserie Boulangère
 - D'un BAC. Pro. Boulanger-pâtissier.

POURSUITE D'ÉTUDES

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

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Le titulaire d'un BP Boulanger permet d'accéder à un emploi de boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise.



INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

01 60 79 75 88 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr