



Mis à jour en septembre 2021

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

SUR
2 ANS
-- semaine A --
4 jours CFA
1 jour entreprise
-- semaine B --
5 jours
entreprise

OBJECTIFS

Le titulaire du BP Boulanger est un professionnel hautement qualifié, 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

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet de maîtrise Boulangerie (niveau 3)
- 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

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire soit d'un(e) :

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

Prérequis exigés :

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

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition
d'âge

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.



CONTENU DE FORMATION

Fabrication d'une commande

- 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

Technologie professionnelle

- Mobiliser les connaissances relatives à : l'évolution du métier de boulanger, 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
- Épreuve facultative : Langue vivante étrangère

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- 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

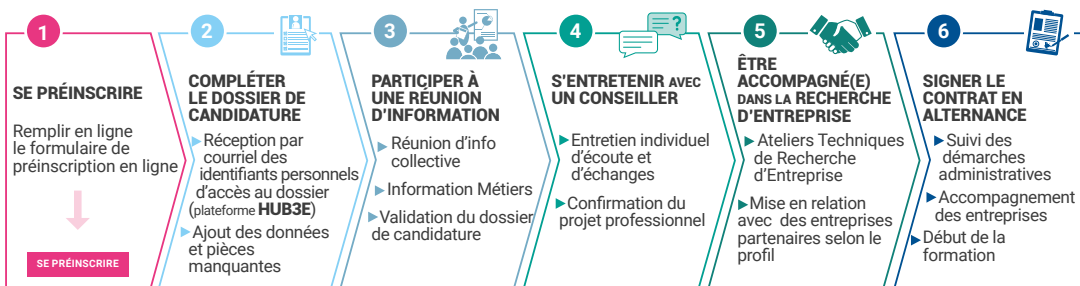
MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

Lieu d'exercice de l'activité

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

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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