



Mis à jour en novembre 2023

# BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER-ÈRE

## 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

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet de maîtrise Boulangerie (niveau 3)
- 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
- Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise



Certifié par le  
Ministère de  
l'Éducation nationale

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

## 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.

## CONTRAT

**APPRENTISSAGE**



Être âgé  
de 16 à 29 ans

**PROFESSIONNALISATION**



demandeur  
d'emploi à partir  
de 26 ans

## CALENDRIER

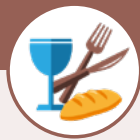
Entrée possible de septembre à décembre.  
Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## 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

### 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)

### 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](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

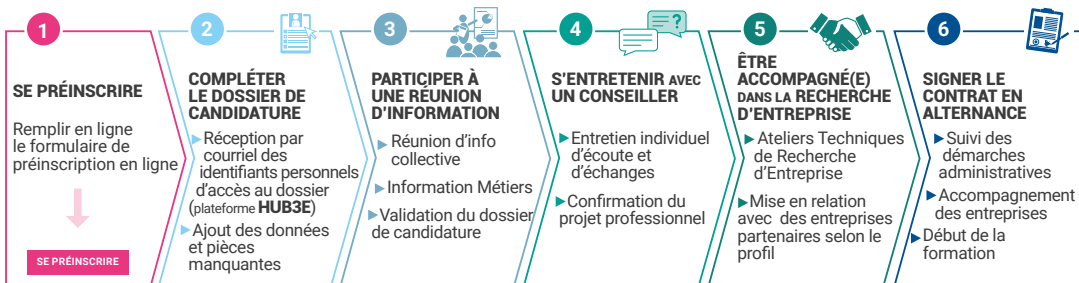
### MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

### 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](http://www.facmetiers91.fr)



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