

# Brevet Professionnel Boulangerie

## Objectifs

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il participe à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur). Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

### Durée de la formation

Le BP se prépare en 2 ans après un CAP ou un baccalauréat. Il permet d'acquérir un niveau de qualification plus élevé (niveau bac).

### Equipements nécessaires à la formation

- Tenue professionnelle complète
- Thermomètre, minuteur(s), calculatrice
- Smartphone, tablette ou PC avec une connexion internet suffisante

### E-learning/FOAD

- Mise à disposition de cours en ligne accessible 24H/24, 7Jours/7 depuis le site internet du CFA pendant la formation
- Cours pratiques (nombreuses vidéos sont disponibles sur les gestes, procédés et les formes techniques)

### Préparation à l'examen

L'examen BP Boulangerie comportera 7 épreuves :

- Fabrication d'une commande
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
- Gestion appliquée Sous-épreuve (U42 et U43) : Environnement économique et juridique et gestion de l'entreprise
- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère

Blocs de compétences	Listes des compétences
<p><b>E.1 :</b> <b>Fabrication d'une commande</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander.</li> <li>• Définir les besoins liés à la production journalière</li> <li>• Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère</li> <li>• Planifier le travail dans le temps et dans l'espace</li> <li>• Organiser les postes de travail</li> <li>• Réaliser et présenter des fabrications</li> <li>• Réceptionner et stocker</li> <li>• Préparer, fabriquer, créer, innover</li> <li>• Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication</li> <li>• Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution</li> <li>• Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés</li> <li>• Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire</li> <li>• Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation</li> <li>• Communiquer et commercialiser</li> <li>• Préparer et faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail</li> <li>• Communiquer les directives</li> <li>• Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe</li> <li>• Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit</li> </ul>
<p><b>E.2 :</b> <b>Technologie professionnelle</b></p>	<p><b><u>Mobiliser les connaissances relatives à</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'évolution du métier de Boulanger</li> <li>• Le pain dans l'alimentation</li> <li>• Les activités de la filière</li> <li>• L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons</li> <li>• Les équipements, outillages et installations électriques</li> <li>• L'organisation et les contrôles</li> <li>• La démarche qualité</li> </ul> <p><b><u>Aux matières premières</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le blé</li> <li>• La farine de blé</li> <li>• Les autres farines et graines</li> <li>• Les autres matières premières de base utilisées en boulangerie</li> <li>• Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie</li> <li>• Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées</li> <li>• Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes</li> </ul> <p><b><u>Aux techniques professionnelles</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes de la panification</li> <li>• La fermentation</li> <li>• La fabrication</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation</li> </ul>
<b>E.3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel</b>	<p><b><u>Mobiliser les connaissances sur</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>• Les sciences appliquées à l'hygiène</li> <li>• Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux</li> <li>• Les sciences appliquées à l'environnement professionnel</li> </ul>
<b>E.4 : Gestion appliquée</b> <b>Sous-épreuve E41</b> <b>Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise</b>  <b>Sous-épreuve E42 Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle</b>	<p>Connaissance de savoirs associés aux compétences professionnelles dans un contexte d'entreprise en prenant appui sur des supports documentaires professionnels</p> <p>Construire un dossier tout au long de la formation et de l'expérience professionnelle. Mettre en évidence les compétences de gestion de la production et dans une deuxième partie du dossier une des compétences, au choix, suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approvisionnement</li> <li>• Démarche qualité et de progrès</li> <li>• Commercialisation et Communication</li> <li>• Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie</li> </ul>
<b>E.5 : Expression française et ouverture sur le monde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer</li> <li>• Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire</li> <li>• Devenir un lecteur compétent et critique</li> <li>• Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle</li> <li>• Maîtriser des repères spatiaux et chronologiques</li> <li>• Analyser des documents de nature différente</li> <li>• Produire des discours de différents types</li> <li>• Maîtriser des méthodes de travail personnel</li> </ul>
<b>E.6 : langue vivante étrangère</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'exprimer en continu</li> <li>• Interagir oralement sur des thèmes professionnels ou du quotidien</li> <li>• Comprendre un document écrit</li> </ul>



## Programme de la formation

### Pratique professionnelle

#### Les techniques pour préparer, fabriquer en BP Boulangerie

##### **Pain de Tradition Française**

Différents : pétrissages, préfermentations et méthodes

##### **Autres pains**

Pain au levain (levain dur), pain de seigle, pain biologique, pain à l'épeautre...

##### **Pains nutrition**

Pain aux germes, pain au son d'avoine, pain à la farine de meule (Type 80 ou 110), pain à la farine « B1 » et pain aux graines.

##### **Pain de régime**

Pain sans sel

##### **Pains régionaux**

Tourte de seigle (Auvergne), pain Beaucaire, pain de Lodève, pain Brié...

##### **Pains aromatique**

Minimum 5 pains innovants

##### **Pains Européens**

Ciabatta, panini, pain polaire, bun's

##### **Pâtes levées feuilletées (pur beurre)**

Croissants, pains chocolat, minimum 5 viennoiseries garnies différentes, croissants crus surgelés et poussés surgelés

##### **Pâte brioche (pur beurre)**

Navettes, têtes, minimum 3 viennoiseries garnies différentes, tresses (+ de branches), brioche feuilletée

##### **Produits vendus pré emballés (Pâte levée et gâteaux de voyage)**

Brioche tressée, couronne des rois, brioche tranchée, cake et/ou 4/4, brownies, pain d'épices, sablés...

##### **Pâte feuilletée**

Palmiers, galettes des rois

##### **Crèmes et garniture**

Crème pâtissière, crème d'amande, crème aromatisées, crème à base de purée de fruit, crème mousseline...

##### **Supports**

Pain de mie, pain viennois, focaccia, pâte brisée, pâte à pizzas...

##### **Garnitures**

Béchamel, appareil à quiche, appareil à pizzas...

##### **Produits de restauration boulangère**

Sandwichs (chaud et froid), mini-sandwichs, fougasses garnies, tartines, pizzas, quiches, cake salés, pains surprises (formes animaux), brioches garnies, pâte à choux

##### **Décors**

Pièces de présentation de buffet (pâte morte et pâte levée) à partir d'un thème, écriture au cornet..

## **Epreuve de technologie professionnelle**

### **La culture professionnelle :**

- L'évolution du métier de boulanger
- Le pain dans l'alimentation
- Les activités de la filière
- L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons
- Les équipements, outillages et installations électriques
- L'organisation et les contrôles
- La démarche qualité

### **Les matières premières :**

- Le blé
- La farine de blé
- Les autres farines et graines
- Les autres matières premières de base utilisées en boulangerie
- Les autres matières annexes utilisées en panification et viennoiserie
- Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées
- Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes

### **Les techniques et le matériel Professionnel :**

- Les étapes de la panification
- La fermentation
- La fabrication de la viennoiserie

## **Epreuve de sciences appliquées**

### **Sciences appliquées à l'hygiène**

- Origine de la flore microbienne des aliments
- Rôles de la flore microbienne des aliments
- Conservation des produits élaborés ou utilisés en boulangerie
- Toxicologie alimentaire
- Hygiène du personnel
- Hygiène des matières premières et des productions
- Hygiène des locaux et du matériel
- Hygiène et mises en œuvre des protocoles de travail
- (HACCP, GBPH, PMS)

### **Sciences appliquées aux équipements et aux locaux**

- Alimentation en énergie et en eau froide
- Production de chaleur et de froid
- Ventilation et climatisation des locaux professionnels
- Matériaux de revêtement et de surface
- Matériaux d'emballage et de conditionnement à usage alimentaire

### **Sciences appliquées à l'environnement professionnel**

- Valorisation de la qualité alimentaire
- Contrôle de la sécurité alimentaire
- Étude du risque professionnel lié aux poussières
- Étude des risques allergènes

- Traitement et valorisation des déchets
- Domaines d'application du développement durable en boulangerie

### **Sciences appliquées à l'alimentation**

- Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels
- Digestion des aliments
- Dimension nutritionnelle de certains produits alimentaires
- Équilibre alimentaire
- Comportement alimentaire
- Analyse sensorielle
- Modifications subies par les constituants alimentaires en pratique professionnelles
- Intérêt nutritionnel des produits commercialisés et place du pain dans l'alimentation

## **Epreuve de gestion**

### **L'entreprise et son environnement**

- La diversité des entreprises
- La structure de l'entreprise
- L'environnement économique
- L'environnement juridique
- L'environnement institutionnel

### **Les mutations de l'entreprise**

- La création et la reprise d'entreprise
- L'investissement et son financement

### **L'entreprise, créatrice de richesses**

- L'analyse des résultats de l'entreprise
- Les soldes intermédiaires de gestion
- La maîtrise des coûts

### **L'insertion et les règles de vie dans l'entreprise**

- La recherche d'emploi
- L'embauche et la rémunération
- La rupture du contrat de travail
- La communication au sein de l'entreprise

### **La gestion des ressources humaines**

- L'aménagement du temps de travail
- La représentation des salariés
- La gestion des conflits
- La formation

### **La gestion des approvisionnements**

- La politique d'approvisionnement
- La réception et le stockage des produits

### **La gestion de la production**

- La combinaison des facteurs de production
- L'activité commerciale
- Le seuil de rentabilité

## **Langue vivante**

- Etude de documents iconographiques
- Etude d'extraits de matériel ou modes d'emploi
- Le pain
- Le monde du travail
- Santé et sécurité au travail
- Le support de vente
- Accueillir un client en boulangerie
- La pâtisserie

## **Français / Histoire-géographie**

### **Français**

- Comment s'assurer du bien-fondé d'une information ?
- Les héros littéraires d'hier sont-ils les héros d'aujourd'hui ?
- En quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent-elles une réflexion individuelle et collective ?
- Peut-on vivre sans s'informer ?
- En quoi le XXème siècle a-t-il modelé l'homme moderne ?
- En quoi l'autre est-il semblable et différent ?

### **Histoire/géographie**

- Géographie : La France dans l'Union Européenne et dans le monde.
- Géographie : Les transformations de l'espace productif et décisionnel français
- Géographie : La mondialisation, fonctionnement et intégration inégale des territoires
- Géographie : Ressources et développement durable
- Histoire : Les femmes dans la société française
- Histoire : La République française de 1958 à nos jours
- Histoire : Guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945.
- Histoire : Le monde depuis le tournant des années 1990