

BP
NIVEAU 4



Boulangier

" Je suis habile de mes mains et j'aime faire plaisir... "

Public

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé

Formation adultes : nous contacter

Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boulanger, d'un Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier

Durée

Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre

Rythme

12 semaines de 35 heures de cours par an et le reste du temps en entreprise

Modification possible selon le calendrier et les examens

Délai d'accès

Session : une rentrée par an en septembre.

Date limite d'intégration dans les 2 mois qui suivent la rentrée

Coût de la formation

Apprentissage : la formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

Continue : les financements de la formation continue sont nombreux (CPF de transition, France Travail, autofinancement,...).

Nous contacter pour un devis.

Le ou la titulaire du **BP boulanger** est un professionnel hautement qualifié qui prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières.

Il conçoit et réalise des produits de panification; de viennoiseries, 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 maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Il participe à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production). Il est appelé à animer et à manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Objectifs et compétences visées

Organiser

- Déterminer et définir les besoins en matières premières, produits et consommables et les commander
- Déterminer et sélectionner les fournisseurs
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Organiser les postes de travail
- Optimiser les marges de l'entreprise
- Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente

Réaliser

- Réceptionner et stocker
- Préparer, fabriquer : les pains / les viennoiseries / les produits de restauration rapide boulangère
- Créer, innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication

Contrôler

- Contrôler les mouvements de stock
- Mesurer l'échelle de risques sanitaires
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité

Communiquer - Commercialiser

- Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail
- Communiquer les directives, avec la hiérarchie, les membres de l'équipe
- Encadrer l'équipe de production
- Participer à la valorisation des produits

La formation

Descriptif et référentiel consultable sur le site de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/>

Formation inscrite au RNCP sous le n°37491

Certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 21 / 04 / 2023

valable jusqu'au 31 / 08 / 2026

Contenu de la formation

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
Construire une réflexion personnelle
Produire et analyser des discours de natures variées
- Anglais

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Dossier professionnel
- Sciences appliquées
- Environnement et gestion de l'entreprise

Modalités d'évaluation

Ponctuel, écrit et oral, pratique. Examen final de l'éducation nationale de niveau 4, en fin de 2^{ème} année.

Possibilité de validation par blocs de compétences : oui ☐ non ☒

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

Salles adaptées et équipées pour la formation

Plateaux techniques et ateliers professionnels

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au début de la formation

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact : direction.adjointe@cfa-europeen-louis-prioux.fr

Et après ?

Secteur d'activité

Le ou la titulaire du BP boulanger peut exercer son activité dans différents types d'entreprises :

- Entreprises artisanales
- Grandes et moyennes surfaces
- Entreprises de la filière « blé-farine-pain »
- Centre de formation

Poursuite d'études possibles

Ce BP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études :

- CAP pâtissier (Niveau 3)
- CS boulangerie spécialisée (Niveau 3)

Type d'emplois accessibles

- Ouvrie(ère) boulanger(ère) hautement qualifié(e)
- Responsable de production
- Formateur, démonstrateur

Taux d'insertion dans le métier 6 mois après la fin de la formation consultable sur [Inserjeunes](#)

Contactez-nous !

CFA @uropéen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

