

BP Boulangier

Fiche diplôme

Grâce à son BP* Boulangier, le titulaire prépare des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Formation
certifiante

Niveau
4

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Etre titulaire d'un CAP Boulangier

Vos objectifs :

- Calculer les coûts de production et gérer approvisionnements
- Être expert dans les techniques de production
- Concevoir et réaliser les produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Coordonner le travail de son équipe et s'assurer de la qualité de ses productions
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement

Pour quels métiers ?

- Artisan boulangier, ouvrier boulangier, chef d'entreprise, gérant d'entreprise



Durée :

● **Accessible
par blocs de
compétences : oui**

● **Apprentissage**
Cursus de 2 ans,
aménagement selon
diplôme, expérience,...

● **Reconversion**
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cfametiery86.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

12 personnes par groupe métier

Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.
Entrée en formation de fin août à début novembre selon place disponible



Lieu de formation

Campus des Métiers
de Saint Benoit



Programme

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer la pratique professionnelle
- S'approprier l'environnement économique et juridique
- Réaliser un dossier professionnel
- Suivre l'enseignement général et acquérir les notions d'anglais

En entreprise

- Définir et commander les produits pour la fabrication journalière
- Maîtriser les différentes techniques de production boulangère
- Encadrer une équipe



Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Aménagement individualisé pour les apprentis qui bénéficient d'une réduction de parcours
- Participation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



Après votre diplôme

BM* Boulanger

Objectif principal : assurer les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale

*Brevet de Maîtrise

CAP Pâtissier en 1 an

Objectif principal : maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries

Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

@Shutterstock.com



Chambre
des
Métiers
et de
l'Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE
VIENNE



NOUVELLE-AQUITAINE

