

# BP BOULANGER

Niveau 4 RNCP 41937

## OBJECTIFS

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

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 maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.

Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

**En apprentissage** : candidature en ligne tout au long de l'année, entretien d'étude du projet, test selon le cas.

**En Formation continue** : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement, test d'entrée selon la formation.

**Entrée en formation** : A déterminer à l'issue du positionnement de l'entretien concernant le projet professionnel de l'apprenant/apprenante

## ACCESSIBILITÉ

Notre structure s'est engagée dans la mise en œuvre d'une politique d'accueil et d'inclusion des personnes en situation de handicap en formation.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. <https://www.cfa2b.fr/handicap/>

Référent Handicap au 04 95 59 20 30 ou au 06 43 90 25 73 par mail à [referent.handi@cfa2b.fr](mailto:referent.handi@cfa2b.fr)

## MIXITÉ

Toutes nos formations sont accessibles à tous et toutes, sans discrimination de sexe ou d'origine.

## PUBLIC

**En apprentissage** : Jeunes à partir de 15 ans sous conditions, jusqu'à 29 ans révolus

## PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulanger

Bonne maîtrise des compétences clés de base pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue  
Maîtrise de la langue française parlé, lu, écrit (Niveau B1 certifié)

## DURÉE

2 ans/ 3214 h dont 805 h en centre de formation

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante à l'issue du positionnement (peut être allongée ou réduite selon le profil)

## TARIF

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant/apprenante.

En apprentissage et en formation continue (contrat de professionnalisation), formation prise en charge par les OPCO ou CNFPT avec rémunération de l'alternant.

Une prise en charge partielle des frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peut être sollicitée auprès de l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Nous consulter

## INDICATEURS DE PERFORMANCE DE CETTE FORMATION

Taux d'obtention du diplôme et autres indicateurs de performance disponibles sur notre site internet [www.cfa2b.fr](http://www.cfa2b.fr) dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

## QUALIFICATIONS DES FORMATEURS, INSTALLATIONS, RESSOURCES DISPONIBLES

Disponibles sur notre site internet [www.cfa2b.fr](http://www.cfa2b.fr) dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.

Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise (dispositif particulier. Nous contacter)

**En formation continue :** Salariés, demandeurs d'emploi, indépendants, travailleurs non-salariés

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

**En apprentissage :** Epreuves en ponctuel examen incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales et professionnelles) et de pratiques professionnelles

Délivrant d'un diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale : Brevet Professionnel de niveau 4 Européen

**En formation continue :** examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales et professionnelles) et de pratiques professionnelles

Délivrance d'un diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale : Brevet Professionnel de niveau 4 Européen

**Possibilité de validation par blocs de compétences**

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Visite en entreprise

Moyens techniques : Salles de formation, salles informatiques, Centre de ressources, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

## CONTENU DE LA FORMATION-BLOCS DE COMPÉTENCES

### Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration :

Définir les besoins liés à la production journalière

Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère

Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Organiser les postes de travail

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

Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail

Communiquer les directives

Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe

Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

### Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie :

Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication

Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution

Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)

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 avec les différents acteurs de la filière

Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente

Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

## SUITE DE PARCOURS

BM Boulanger

\*formation dispensée au CFA

**ÉQUIVALENCE / PASSERELLE** disponibles sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41937/>

**Certificateur :** Ministère de l'Éducation Nationale

**Code diplôme :** 45022108

<https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/e085.html>

**Date d'enregistrement :** 20/02/2026

## DÉBOUCHÉS

Ouvrier boulanger hautement qualifié

Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle

Formateur, démonstrateur

Chef d'entreprise ou gérant

Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier visé des titulaires de la certification figurent sur la fiche RNCP :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41937/>

## CONTACTS / SERVICE DAIOS

Point d'information unique quelle que soit la voie d'accès (apprentissage ou formation continue)

04 95 59 21 06 / [anne-lise.retali@cfa2b.fr](mailto:anne-lise.retali@cfa2b.fr)

04 95 59 20 35 / [federique.quaitella@cfa2b.fr](mailto:federique.quaitella@cfa2b.fr)

04 95 59 21 07 / [julia.galli-storai@cfa2b.fr](mailto:julia.galli-storai@cfa2b.fr)

**Retrouvez en scannant ce QR Code toutes les informations concernant les conditions de déroulement et d'accueil de la prestation**

**LIVRET D'ACCUEIL DE L'APPRENANT →**



L'ensemble des contenus proposés en lien HyperText sont disponibles à la demande

### **Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil :**

Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables  
Appliquer les procédures de la démarche qualité  
Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés  
Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire  
Mesurer l'échelle des risques sanitaires

### **Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie :**

Commander les matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise  
Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie  
Optimiser l'implantation du matériel de production  
Optimiser les marges de l'entreprise  
Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie  
Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente  
Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente  
Analyser les résultats de l'entreprise  
Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers  
Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement  
Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe  
Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication  
Utiliser les différents services des établissements institutionnels

### **Expression et connaissance du monde**

#### **Langue vivante étrangère**

## LIEUX ET COORDONNÉES

### **CFA HAUTE CORSE**

04 95 59 20 30 • [contact@cfa2b.fr](mailto:contact@cfa2b.fr)

Route du Village 20600 Furiani

CANTINE ET INTERNAT SELON DISPONIBILITES

Suivez nous sur les réseaux sociaux :



Pour voir nos offres d'apprentissage :

<https://www.apprentisencorse.com>

