



L'expression  
des savoir-faire

## BP Boulanger

Code diplôme : 450-22108

Code RNCP 37491

Date d'enregistrement de la certification : 15/02/2012

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse

### Public visé

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 15 ans, sous conditions, jusqu'à 29 ans\* révolus
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier. Nous contacter)

*\*possibilité de porter l'Age maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques – nous contacter*

Par la voie de la formation continue :

- Salariés/Salariées
- Demandeurs/Demandeuses d'emploi
- TNS – Indépendants/indépendantes

Qualités requises : organisation, rigueur, précision, bonne endurance physique, gout du travail en équipe, bon relationnel,

### Prérequis

- Sous condition de diplôme : être titulaire du CAP boulanger ou justifier d'une expérience professionnelle soutenue

### Modalités d'accès

- Etude personnalisée du projet professionnel, entretien de représentation du métier et dossier d'inscription
- Test de positionnement enseignement général et professionnel (adapté suivant le niveau)
- Pour les contrats en alternance : validation d'un partenariat avec une entreprise assurant le temps de formation professionnel et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche du contrat d'alternance

### Objectifs/ Capacités Professionnelles

Le titulaire du BP 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 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, reprendre et gérer une entreprise de boulangerie

- Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières
- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Connaître les qualités nutritionnelles des produits de panification pour les valoriser auprès de la clientèle
- Participer à la gestion de l'entreprise
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des

**BP Boulanger - Mise à jour le 04/04/2024**



L'expression  
des savoir-faire

produits

### Durée et Délai d'accès

2 ans/ 3290 h dont 800 h en centre de formation et 2490 h en entreprise : La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante et sa voie d'accès à la formation.  
Entrée en formation : A déterminer à l'issue du positionnement de l'entretien concernant le projet professionnel de l'apprenant/apprenante  
Ouverture de la formation à partir de 6 apprenants/apprenantes

### Méthodes mobilisées

Rythme alterné en centre de formation et entreprise  
Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage  
Rencontre Maître d'Apprentissage/Formateur référent/Représentant légal  
Livret de suivi/apprentissage - Visite en entreprise  
Séances de tutorat/Accompagnement individualisé  
Réunions pédagogiques

### Accessibilité Handicap

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. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée sur notre site internet [www.cfa2b.fr](http://www.cfa2b.fr)  
Référént Handicap au 04 95 59 20 30 ou au 07 57 47 79 17 ou 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.

### Contenu pédagogique Enseignement professionnel

**Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration (correspondant à l'épreuve E1 - Fabrication d'une commande) :**

- 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 oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie (correspondant à l'épreuve E2 - Technologie professionnelle) :**

- Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication



L'expression  
des savoir-faire

## POLE METIERS DE BOUCHE

- 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

**Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil (correspondant à l'épreuve E3 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel) :**

- 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
- 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

**Connaissances en matière de santé et sécurité professionnelles :**

- Sauveteur Secouriste du Travail
- Prévention Santé Environnement

**Enseignement général**

- Expressions Française et ouverture sur le monde
- Mathématique-Sciences Physiques et chimiques
- Gestion appliquée
- LV1
- Mobilité

**Modalités d'évaluation**

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'Education Nationale : Brevet Professionnel de niveau 3 Européen

**Possibilité de validation par blocs de compétences :** oui

**Modalités d'organisation et pédagogiques**

Formation en présentiel. Equipe pédagogique pluridisciplinaire disposant de nombreuses années d'expériences dans le métier et dans la formation professionnelle.

Une semaine en centre de formation (35h de cours par semaine)

Horaires en centre de formation : 08h30-12h00 13h30-17h00 (13h-16h30 le vendredi)

**BP Boulanger - Mise à jour le 04/04/2024**



L'expression  
des savoir-faire

## POLE METIERS DE BOUCHE

Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif.

Méthodes actives : TP, travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéo, visites d'entreprises

### Moyens techniques

Plateaux techniques et ateliers équipés, matériels et équipements adaptés et professionnels, Centre de ressources et espaces de travaux, documentations professionnelles.

### Lieux de formation

Furiani au sein du CFA de Haute Corse disposant de l'ensemble des plateaux techniques et salles de cours pour les matières d'enseignement général.

**Retrouvez dans notre livret d'accueil de l'apprenant toutes les informations concernant les conditions de déroulement et d'accueil de la formation.**

### Poursuite d'études

Le BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études.

N'hésitez pas à échanger avec notre service d'accueil, d'information et d'orientation pour obtenir les informations de poursuite d'études.

DAIOS

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

04 95 59 20 35 ou [frederique.guaitella@cfa2b.fr](mailto:frederique.guaitella@cfa2b.fr)

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

### Perspectives professionnelles

Les titulaires du diplôme peuvent accéder aux postes de :

- Ouvrier boulanger hautement qualifier
- Responsable de production
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise

### Equivalences

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale : Brevet Professionnel Niveau 3 Européen

### Passerelles

Pas de diplôme passerelle

### Indicateurs de performance de cette formation

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

### Tarifs

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

Formation gratuite en apprentissage avec rémunération de l'apprenti/apprentie

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



L'expression  
des savoir-faire

## POLE METIERS DE BOUCHE

### Contacts

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

DAIOS

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

04 95 59 20 35 ou [frederique.guaitella@cfa2b.fr](mailto:frederique.guaitella@cfa2b.fr)

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

**Pour aller plus loin : Référentiel détaillé et règlement d'examen :**

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