

BP Boulanger

RNCP41937 – échéance 01/09/2029

Objectifs de la formation

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 est appelé à animer et manager une équipe de production.

Compétences attendues

Bloc 1 : Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

- Définir les besoins liés à la production journalière
- Organiser les postes de travail
- Préparer, fabriquer, innover

Bloc 2 : Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie

- Appliquer, faire appliquer et vérifier les process
- Contrôler les mouvements de stock
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés
- Participer à la valorisation des produits

Bloc 3 : Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du fournil

- Déterminer les besoins en matières premières, produits
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité

Bloc 4 : Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

- Commander les matières premières, produits
- Optimiser l'implantation du matériel de production
- Optimiser les marges et les résultats de l'entreprise
- Communiquer avec la hiérarchie et les tiers

UG1 : Expression et connaissance du monde

UG2 : Langue vivante 1

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Entreprises artisanales de boulangerie
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires

Emplois :

- ✓ Boulanger hautement qualifié
- ✓ Responsable ou chef de fabrication
- ✓ Chef d'entreprise ou gérant

METHODES MOBILISEES :

- Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés
- Plateforme de révision, contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Accompagnement individuel



DUREE : **24 mois – 420 h/an**

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

**CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle
06510 Carros**



PREREQUIS :

Être titulaire du CAP Boulanger / CS en boulangerie ou d'un Bac Pro Boulangerie Pâtisserie



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

Niveau CAP



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie
- Création ou reprise d'entreprise de boulangerie

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP37491](#)

[Référentiel BP Boulanger](#)

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A