BP Boulanger

RNCP41937 – échéance 31/08/2028 – Niveau 4

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
- 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 ou un Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

MODALITES DE FORMATION :
Formation en alternance

MODALITES DE FINANCEMENT :
Gratuité pour l'apprenant en alternance

PUBLIC VISE :
Tous types de public

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
- CS Boulangerie spécialisée
- BM Boulanger

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

Mise à jour 16/10/2026