BP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 1504004F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Présentation de la formation

Objectifs

Le BP Boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise, de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution. Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il participe à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur). Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits. Il connaît les principes généraux du développement durable. Il est en mesure de mettre en œuvre certain d'entre eux (tri sélectif des déchets, utilisation de produits biologiques ou équitables…)

Le titulaire du BP Boulanger doit être capable de

- Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries)
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison
- Analyser et rectifier ses techniques en fonction des situations
- Gérer et animer une équipe

Programme

Enseignements généraux (84h)

- Anglais
- Expression et Connaissance du Monde

Enseignements techniques et professionnels (342h)

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Dossier professionnel / Informatique

Modalités d'organisation par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises sur le temps entreprise)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

BP boulanger

Code RNCP : 37491

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1825467S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	30/06/2027
1825468S	Présentiel	Saint-Malo	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #1504004F