BP boulanger

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 1908027F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou 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 oeuvre certains d'entre eux (le tri sélectif des déchets, l'utilisation de produits biologiques ou équitables, etc.).

Programme

Enseignements Généraux (84h) : Anglais et Expression, Connaissance du Monde.Enseignements techniques et professionnels (342h) : Pratique Professionnelle, Gestion Appliquée, Informatique, Sciences Appliquées, Technologie, Dossier Professionnel.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie
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
1884175S	Présentiel	Vannes	01/09/2025	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #1908027F