BP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25179588F — Mise à jour : 27 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Quimper**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du BP est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiseries, de sandwicherie et de restauration boulangère.
A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et de gérer une entreprise de boulangerie.

Programme

Enseignement professionnel : Pratique professionnelle ; Technologie professionnelle ; Sciences appliquées ; Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social ; Gestion ; Technique commerciale
Enseignement général : Expression française et ouverture sur le monde ; Anglais

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 : 41937

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie
H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090083S	Présentiel	Quimper	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179588F