BP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25179654F — Mise à jour : 27 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire sera capable de :
- Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité
- Planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations
- Gérer et animer une équipe

Objectif(s) pédagogique(s)

Le diplôme permet de savoir :
- Réaliser des fiches de fabrication comprenant un bon de commande complet et une organisation des phases de travail
- Conduire les fermentations, exécute les techniques gestuelles avec une certaine dextérité et réalise des produits complexes en pain, viennoiseries et éléments de décor de qualité commercialisable.

Programme

Enseignement professionnel - Technologie - Sciences appliquées - Environnement économique, juridique et social - Commercialisation - Expression ouverture sur le monde - Tutorat
Enseignement Général - Français - Histoire/Géographie - Sciences Physiques - Mathématiques - 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
2090177S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179654F