BP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25179675F — Mise à jour : 27 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation Brevet Professionnel Boulanger permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Réaliser des produits de boulangerie en tenant compte de leur qualité nutritionnelle,
• Planifier le travail d'une équipe et 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.

Programme

Blocs de compétences

RNCP37491BC01 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
RNCP37491BC02 - Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie
RNCP37491BC03 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
RNCP37491BC04 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie
RNCP37491BC05 - Expression et connaissance du monde
RNCP37491BC06 - Langue vivante étrangère
RNCP37491BC08 - Mobilité (facultatif)

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 : 41937

Métiers associés

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090200S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	02/07/2028

Source : GREF Bretagne #25179675F