# BP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211879F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| 2329529S | Présentiel | Quimper | 01/09/2027 | 30/06/2029 |

Source : GREF Bretagne #26211879F