BP boulanger

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211959F — Mise à jour : 22 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

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 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
2329635S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	02/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211959F