

BP Boulanger – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certificat de niveau 3

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

12 mois

Validation

- BP Boulanger
Diplôme de l'Education nationale de niveau 4

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles Continus en cours de Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **Brevet Professionnel Boulanger** est un professionnel hautement qualifié. Il exerce une fonction d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant.

Ses principales missions sont :

- Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières
- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Valoriser les produits auprès de la clientèle
- Participer à la gestion de l'entreprise
- Animer et manager une équipe de production
- Participer à la commercialisation des produits

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger **évolue dans des entreprises artisanales ou dans la grande distribution.**

Contenu

- **Enseignement général**
Français
Histoire – Géographie,
Mathématique – Sciences physiques
- **Enseignement professionnel**
Technologie professionnelle
Comptabilité
Initiation économique et juridique
Techniques commerciales

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

BP Boulanger – F/H

- Code RNCP : 37491
- Formacode : 21538
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, D1102

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Boulanger
- Chef boulanger
- Boulanger-pâtissier
- Boulanger-pâtissier-traiteur

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un diplôme, titre ou certification de niveau 5

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.fr/