

# BP Boulanger – F/H

Mis à jour le 9 mars 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
- Être titulaire d'un CAP ou d'une Mention Complémentaire de niveau 3)

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

24 mois

## Validation

- **Brevet Professionnel Boulanger**  
Diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse  
[RNCP37491](#)

## Modalités d'évaluation

- Épreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Entrée-sortie permanente

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

## 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

- **Enseignements généraux**  
Français  
Histoire – Géographie,  
Mathématique – Sciences physiques
- **Enseignements professionnels**  
Technologie professionnelle  
Comptabilité  
Initiation économique et juridique  
Techniques commerciales

## Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

## Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

Taux de réussite 2025 : 82 %

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

# BP Boulanger – F/H

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37491
- Code diplôme : 45022108
- Formacode : 21538
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, D1102

## Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en        ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

## Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

## Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

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

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BTS ou autres titres et certifications 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. Contact : [missionhandicap@cfa-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [info@cfa-academie.fr](mailto:info@cfa-academie.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044