





# **BP Boulanger – F/H**

Mis à jour le 2 septembre 2025

# Conditions d'entrée et prérequis

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

Biological Professionnel

Biologi

Diplômedeniveau4délivré par le Ministère de l'Educationnationaleetde la Jeurazze

RNCP37491

#### Modalités d'évaluation

 Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

# Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

### Entrée et sortie

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 maitre 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**

# permanente

Oui

# Codes réglementaires

D1102

Code RNCP: RNCP37491
Code diplôme: 45022105
Formacode: 21538
Code NSF: 221
Code ROME: H2102,

# Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en <u>ligne</u>: 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-påtissier
- 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-academique.fr

#### Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth 67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- · www.cfa-academique.fr
- SIRET: 18671553800044