

# BP Boulanger – F/H

Mis à jour le 10 juin 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 du Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse de niveau 4  
[RNCP37491](#)

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

Nous contacter

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire du **Brevet Professionnel (BP) 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

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

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

## Délais et modalités d'accès

- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.
- Les délais d'accès à nos formations varient de 14 jours à 4 mois en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

## Financements possibles

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

13 euros / heure

## 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 NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg  
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-nord-alsace.com/